



RICETTA: TORTA PASQUALINA



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Classico

Difficoltà: Difficile

Tempo di preparazione: 120 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di farina bianca
- 400 g di ricotta
- 1 kg di spinaci
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 8 uova
- un mazzetto di maggiorana
- 250 ml di olio extravergine BERTOLLI CLASSICO
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Classico

Preparazione:



Versa 4 cucchiaini di olio nella farina (1), un pizzico di sale e impasta aggiungendo via via tanta acqua tiepida (2) quanto basta per ottenere un impasto consistente. Lavora energicamente la pasta a mano circa dieci minuti (3),



fino a quando si formeranno sulla superficie delle piccole bolle d'aria. Dividi la pasta in quattordici pezzi uguali e forma con ognuno di essi una pagnottella (4). Lascia riposare per due ore le pagnottelle coperte con un tovagliolo appena umido. Pulisci e lava accuratamente gli spinaci e falli cuocere in una pentola dai bordi alti con pochissima acqua. Appena cotti, strizzali, tritali finemente e mettili in un'ampia terrina insieme alla ricotta, unisci due uova, sale e pepe, la maggiorana (5) e metà parmigiano. Lavora con un cucchiaino di legno in modo da ottenere un impasto omogeneo (6).



Con il matterello stendi ogni pezzo di pasta (7) in modo da ottenere quattordici sfoglie molto sottili e larghe a sufficienza per foderare la tortiera ricadendo per un centimetro fuori dai bordi. Ungi la tortiera, spolvera di farina e adagia la prima sfoglia, spennella d'olio (8), sovrapponi quindi un'altra sfoglia (9),



ungi leggermente anche questa e continua così fino a esaurimento di sette sfoglie. Sulla settima sfoglia, anch'essa leggermente unta, disponi il ripieno, livellalo e col dorso di un cucchiaio forma sei incavi a distanza regolare uno dall'altro, in ognuno dei quali versa un uovo fresco (10), condisci con sale e pepe. Cospargi col formaggio grattugiato rimasto e sovrapponi una sfoglia di pasta, spennella d'olio (11) e prosegui allo stesso modo sovrapponendo le altre sei sfoglie. Ripiega verso l'interno la pasta che fuoriesce dalla tortiera e pizzicandola con le dita forma un cordone tutto intorno (12). Ungi la superficie della torta con poco olio, bucherella con la forchetta e cuoci in forno preriscaldato per circa quaranta minuti, sino a quando avrà un bel colore dorato. Puoi servire in tavola la torta appena tiepida o fredda.