



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Torta pasqualina



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

difficile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **Teglia, padella, terrina**

Ingredienti

- 1 kg di farina bianca
- 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
- 500 gr di bietole
- 8 uova
- 20 gr di funghi secchi
- 1/2 cipolla
- 300 gr di ricotta o quagliata
- parmigiano reggiano grattugiato
- latte
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Torta pasqualina

Passo 1.

Preparate un impasto con farina, acqua, sale ed olio.

Passo 2.

Dopo averla lavorata fino ad ottenere una pasta fine, ricopritela con un tovagliolo umido; fatela quindi riposare per 15 minuti.

Passo 3.

Fate rivenire i funghi secchi in acqua tiepida.

Passo 4.

Bollite 4 uova e quindi sbucciatele e tagliatele in due in modo da ottenere 8 mezze uova in totale.

Passo 5.

Pulite e sbollentate le bietole per 10 minuti, quindi scolatele bene.

Passo 6.

Preparate un soffritto con olio e la cipolla tritata, quindi aggiungete i funghi secchi e le bietole; fatele quindi raffreddare.

Passo 7.

Sbattete 4 uova in una terrina, aggiungete del parmigiano grattugiato e la ricotta (o la quagliata).

Passo 8.

Amalgamate il composto con le bietole, salate e fate riposare.

Passo 9.

Preparate delle sfoglie molto sottili con la pasta precedentemente lavorata.

Passo 10.

Mettete 5 sfoglie a strati in una teglia precedentemente unta ed infarinata.

Passo 11.

Per ogni strato spennellate con dell'olio.

Passo 12.

Aggiungete quindi il ripieno e le 4 uova che avete bollito.

Passo 13.

Mettete altre 5 sfoglie a strati spennellando ogni strato con dell'olio.

Passo 14.

Fate cuocere in forno a 180° per un'ora circa, fino a che la pasta non sarà ben dorata.

Passo 15.

In alternativa alle 10 sfoglie di pasta preparata in casa, potete utilizzare due dischi di pasta sfoglia.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 18/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)