

Torta pasqualina

La **torta pasqualina** è una torta salata alle erbe tipica del periodo pasquale che si consuma spesso nelle gite fuori porta del giorno di Pasquetta poichè è ottima anche fredda.

La caratteristica che contraddistingue la **torta pasqualina** è la presenza delle uova intere che si inframezzano al ripieno di bietoline e che danno un tocco scenografico molto caratteristico alla torta affettata.

INFORMAZIONI

- 8 persone
- 530Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la pasta

- 600 g di farina di grano tenero tipo 00
- 5 g di sale fino
- 300 g di acqua
- 40 g di olio extravergine di oliva

Per il ripieno

- 1 kg di bietola da taglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cipolla bionda di piccole dimensioni
- Sale fino
- 500 g di ricotta vaccina
- 120 g di Parmigiano Reggiano
- Maggiorana
- 2 uova di gallina

Per completare la preparazione

- Olio extravergine di oliva
- Farina di grano tenero per lavorare le sfoglie
- 6 uova di gallina
- Sale fino

PREPARAZIONE

Per la preparazione della pasta

- Mettere in una ciotola la farina ben setacciata, unire il sale e mescolare bene. Fare un foro al centro e unire l'acqua e l'olio.
- Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Occorrono una decina di minuti circa.
- Volendo l'impasto può essere fatto nella planetaria con il gancio.
- Dividere l'impasto in 4 parti, facendo due pezzi più grandi (circa 300 grammi cadauno) e due più piccoli (circa 200 grammi cadauno).
- Dare ai quattro panetti una bella forma tonda e metterli su uno strofinaccio infarinato. Coprirli bene e farli riposare.

Per la preparazione del ripieno

- Pulire le bietoline scartando i gambi se sono molto duri e mantenendo solo le foglie. Lavarle bene quindi metterle in una capace pentola senza altra acqua oltre quella che resta sulle foglie dopo il lavaggio.
- Portare la pentola sul fuoco e cuocere per 5-6 minuti dal bollore.
- Ritirare le bietoline, metterle in un colino e pestare bene con un cucchiaio per cercare di eliminare più acqua possibile.
- Mettere in una padella l'olio, la cipolla tritata molto finemente e farla dorare su fiamma dolce.
- Unire le bietoline, mescolare bene, quindi unire un pizzico di sale e cuocere per 4-5 minuti.
- Mettere le bietoline su un tagliere ben stese e farle raffreddare, quindi tritarle grossolanamente con un coltello.
- Mettere in una ciotola la ricotta, le bietoline, il Parmigiano grattugiato (tenendone da parte una manciata abbondante), un pizzico di maggiorana, le uova previste per il ripieno (tenere da parte quelle per completare la preparazione) e mescolare bene.

Per completare la torta Pasqualina



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

- Ungere bene una tortiera apribile di diametro 26 centimetri.
- Stendere uno dei panetti più grandi con il mattarello sulla spianatoia ben infarinata fino ad ottenere una sfoglia molto sottile.
- Foderare con questa sfoglia la teglia tenendo conto che dovrà salire lungo i bordi e sbordare di almeno 3-4 centimetri.
- Ungere bene la sfoglia così stesa messa nella teglia e stendere il secondo panetto grande.
- Sovrapporre questa seconda sfoglia alla prima e farla aderire bene.
- Mettere nello stampo il ripieno e livellare bene con un cucchiaio.
- Sempre aiutandosi con un cucchiaio fare 6 fossette equamente distribuite nel ripieno e rompervi dentro le uova facendo molta attenzione a non rompere i tuorli. Attenzione da questo momento in poi a muovere lo stampo perchè le uova tendono a uscire.
- Mettere su ogni uovo un pizzico di sale, quindi cospargere con il Parmigiano Reggiano tenuto da parte.
- A questo punto stendere con il mattarello il primo dei due panetti più piccoli e utilizzare la sfoglia ottenuta per coprire il ripieno. Ungere bene con l'olio, quindi sovrapporre l'ultima sfoglia rimasta.
- A questo punto ritagliare tutta la parte che sborda a 1 centimetro oltre il bordo dello stampo e ripiegarlo all'interno. Schiacciarlo appena con una forchetta per saldarlo bene e per decorarlo.
- I ritagli si possono reimpastare, stendere e utilizzare per fare delle decorazioni da mettere sulla superficie della torta.
- Ungere bene tutta la superficie della torta Pasqualina con l'olio.
- Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti mettendo la teglia nella zona medio bassa del forno.
- Trascorso il tempo indicato se la superficie non si è ben dorata far cuocere altri 5 minuti un po' più in alto.
- E' necessario farla riposare almeno un'oretta prima di servirla.

STAGIONE

Marzo, aprile

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

La torta Pasqualina si conserva per 3 giorni ben coperta in frigorifero. Lasciarla per almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarla.