

The Buitoni logo is a green rectangular tag with the brand name 'Buitoni' written in a white, serif font.

Pasqualina sfogliata rustica

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia con farina integrale
- 8 Uova
- 250 g di Ricotta
- 500 g di Spinaci
- mezzo spicchio di Aglio
- 40 g di Pecorino grattugiato
- 40g di Parmigiano grattugiato
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Noce moscata q.b.

Preparazione

1. Lavate gli spinaci accuratamente e fateli appassire in una padella antiaderente con un filo di olio, l'aglio e una tazza di acqua. Non appena saranno cotti, eliminate l'aglio e trasferite gli spinaci in uno scolapasta in modo da strizzarli al meglio.
2. Preparate il ripieno amalgamando la ricotta, un uovo, il Parmigiano Reggiano, il pecorino e la noce moscata. Lavorate il composto e aggiustatelo di sale e pepe. A questo punto unite gli spinaci e frullate il tutto.
3. Rivestite uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro con il primo rotolo di sfoglia integrale, riempitela con il composto e livellatelo con un cucchiaio. Formate nella farcia sei cavità in ognuna delle quali andrete a inserire un uovo intero, cercate di eliminare parte dell'albume prima di versarlo sulla farcia. Richiudete la torta con il secondo rotolo di sfoglia, tagliando la pasta in eccesso e ripiegando il bordo in modo da formare un cordolo con la prima sfoglia, sigillando delicatamente.
4. Spennellate la superficie con l'uovo rimasto sbattuto e infornate a 180 °C per circa 45 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare la torta almeno mezz'ora prima di servirla.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 45

👤 4 4 persone