

Buitoni

Pasqualina senza glutine



Ingredienti

- 2 rotoli di Pasta sfoglia senza glutine
- 450 g di Spinaci
- 500 g di Ricotta
- 130 g di Parmigiano
- 9 Uova
- Maggiorana q.b.
- 150 ml di Olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.
- Noce moscata q.b.
- 1 spicchio di Aglio

Preparazione

1. In una padella scaldare l'aglio in poco olio, unire gli spinaci e cuocere per 2-4 minuti a fuoco medio regolando di sale e pepe a fine cottura. Levate dal fuoco, eliminate l'aglio e passate nel mixer. Trasferite in una ciotola e aggiungete 2 cucchiaini di parmigiano e due uova. In un'altra ciotola amalgamate la ricotta, 3 cucchiaini di parmigiano, 3 uova sbattute, la maggiorana, sale, pepe e noce moscata. Con la pasta sfoglia foderate una tortiera lasciandola nella sua carta antiaderente. Versate il ripieno di spinaci livellandolo bene. Dopodiché versateci sopra la crema di ricotta e livellatela. Con il dorso di un cucchiaio praticate sette conche, una al centro e sei laterali, all'interno di queste conche adagiate i 7 tuorli facendo attenzione a non romperli. Sbattete leggermente i bianchi d'uovo avanzati e cospargete la superficie di ricotta con un velo di albumi. Spolverate la torta pasqualina con il parmigiano rimasto, dopodiché stendeteci l'altro disco di sfoglia. Chiudete i bordi e spennellate con un altro uovo sbattuto. Cuocete in forno a 200° per circa 25 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 45

⊕ 8 8 persone