



## Torta Pasqualina Rustica



### Ingredienti

- 1 confezione di Spinaci buitoni la valle degli orti
- 1 confezione di Pasta sfoglia rettangolare buitoni
- 500 g di Ricotta
- 130 g di Parmigiano
- 13 Uova
- Sale q.b.
- Noce moscata q.b.
- Pepe q.b.
- Aglio q.b.

### 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. Levare dal fuoco, eliminare l'aglio e passare nel mixer. Trasferire in una ciotola e aggiungere 2 cucchiai di parmigiano e due uova. In un'altra ciotola amalgamare la ricotta, 3 cucchiai di parmigiano, 3 uova sbattute, la maggiorana, sale, pepe e noce moscata. Con la pasta sfoglia foderare una tortiera lasciandola nella sua carta antiaderente. Versare il ripieno di spinaci livellandolo bene. Dopodiché versare sopra la crema di ricotta e livellarla. Con il dorso di un cucchiaio praticare sette conche, una al centro e sei laterali, all'interno di queste conche adagiare i 7 tuorli facendo attenzione a non romperli. Sbattere leggermente i bianchi d'uovo avanzati e cospargere la superficie di ricotta con un velo di albumi. Spolverare la torta pasqualina con il parmigiano rimasto, dopodiché stendere l'altro disco di sfoglia. Chiudere i bordi e spennellare con un altro uovo sbattuto. Cuocere in forno a 200° per circa 25 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

 60

 8 8 persone