



Torta pasqualina

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rotonda
- 450 g di Spinaci
- 150 ml di Olio extra vergine di oliva
- 500 g di Ricotta
- 130 g di Parmigiano reggiano
- 13 Uova
- 3 rametti di Maggiorana
- Sale q.b.
- Noce moscata spolverata
- Pepe q.b.
- 1 Aglio

Preparazione

1. In una padella scaldare l'aglio in poco olio, unire gli spinaci e cuocerli 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