



Torta salata pasquale

Ingredienti

- 6 Uova
- 50 g di Pinoli
- 50 g di Uvetta
- 250 g di Ricotta
- 100 g di Parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai Olio extra vergine di oliva
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 450 g di Spinaci
- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rettangolare

Preparazione

1. Lasciate scongelare gli spinaci, quindi rosolateli a fuoco moderato per una decina di minuti in una padella antiaderente con 2 cucchiai di olio, regolando di sale e pepe. Quando avranno perso la loro acqua toglieteli dal fuoco, lasciateli raffreddare e tritateli grossolanamente al mixer o con un coltello. Unite i pinoli e l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida e strizzata, 3 uova intere, la ricotta, il parmigiano, sale, pepe e una grattata di noce moscata. Mescolate bene il tutto e tenete da parte. Foderate una tortiera con un rotolo di pasta sfoglia, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, versate il composto di spinaci, livellate con una spatola e ricoprite con l'altro rotolo di pasta sfoglia, sigillando bene i bordi. Lavate in acqua tiepida le rimanenti uova e disponetele sulla superficie di pasta, lasciandole umide e premendo leggermente per farle aderire alla pasta. Fate cuocere in forno a 180°C per 40 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 60

👥 8 8 persone