



Torta Pasqualina Rustica

Torte Salate

🕒 60m

👥 8



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 In una padella scaldate l'aglio in poco olio, unite gli spinaci e cuocete 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 cucchiai di parmigiano e due uova. In un'altra ciotola amalgamate la ricotta, 3 cucchiari 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. Dopodichè 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, dopodichè 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.

