



# Pasqualina senza glutine

Torte Salate

🕒 45m

👥 8



## Ingredienti

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

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 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. 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. 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.

