LA TORTA PASQUALINA

INGREDIENTI

PER IL RIPIENO

Spinaci già puliti 1,5 kg
Uova medie 12
Cipolle 1/2
Noce moscata q.b.
Sale fino q.b.
Ricotta vaccina 500 g
Parmigiano Reggiano DOP da grattugiare 190 g
Maggiorana 3 rametti
Olio extravergine d'oliva 25 ml

PER LE SFOGLIE

Farina 00 600 g
Olio extravergine d'oliva 35 ml
Acqua circa 350 ml
Sale fino 1 pizzico

PREPARAZIONE DELLA PASTA SFOGLIA

- La prima cosa da fare per realizzare la torta pasqualina è preparare **l'impasto per le sfoglie** che dovranno essere quattro; due serviranno per foderare la base della tortiera e due per ricoprire il ricco ripieno.
- Sciogliete **il sale nell'acqua**, e in una ciotola capiente mettete la **farina** e versate **l'acqua**, quindi aggiungete anche **l'olio** e cominciate a lavorare l'impasto all'interno della ciotola; se necessario potete aiutarvi con un tarocco.
- Quando avrete raccolto tutti gli ingredienti **trasferite l'impasto su una spianatoia** leggermente **infarinata** e continuate a **lavorarlo** per qualche minuto **con le mani** finché diventerà **liscio** ed **elastico,** dopodiché suddividetelo in **4 panetti**: 2 più grandi, del peso di circa 300 g, e 2 più piccoli, del peso di circa 180 g.

- Copriteli con un canovaccio leggermente inumidito e **lasciateli riposare per circa un'ora** in un luogo fresco.

PREPARAZIONE DEL RIPIENO

- Fate appassire le **bietole** o gli **spinaci** (noi abbiamo usato gli spinaci) in una padella insieme all'**olio** e alla **cipolla** tritata.
- **Salate**, **pepate** e fate insaporire per qualche minuto, quindi spegnete il fuoco.
- Una volta che la verdura si sarà intiepidita, lasciatela scolare in un colino, poi **sminuzzatela** su un tagliere e trasferitela in una ciotola.
- Aggiungete **uova**, **50 g di formaggio grattugiato,** le foglioline tritate di **maggiorana** fresca, salate, pepate e amalgamate bene il tutto.
- In un'altra ciotola mettete la **ricotta**, lavoratela con un cucchiaio o con una frusta per ammorbidirla e aggiungete **3 uova**; mescolate per incorporare le uova e aggiungete **90 g di formaggio grattugiato**, la spolverata di **noce moscata** e un pizzico di **sale**, poi **mescolate bene** servendovi di una **frusta** in modo che il composto risulti piuttosto **cremoso** e **senza grumi**.

PREPARAZIONE DELLA TORTA

- Prendete **uno dei panetti** da 300 g e **tiratelo con il mattarello** fino a farlo diventare una **sfoglia sottilissima**, allargatela con le mani e disponetela **sul fondo di una tortiera** del diametro di 30 cm che avrete precedentemente **spennellato con l'olio**.
- Anche in questa fase allargatela bene con le mani e fatela **aderire perfettamente** anche ai bordi della tortiera; non preoccupatevi se la sfoglia fuoriesce dalla teglia perché questa è una caratteristica propria della torta pasqualina.
- Spennellate la sfoglia con **l'olio**, prendete il **secondo panetto** da 300 g, tirate anch'esso con il mattarello e disponetelo **sopra alla prima sfoglia** facendola aderire bene.

- A questo punto **aggiungete il composto di verdura,** livellandolo bene con il dorso di un cucchiaio poi **versateci sopra la crema di ricotta** e livellate anch'essa.
- Con il dorso di un cucchiaio praticate **sette conche**, una al centro e sei laterali, e all'interno di queste conche adagiate **i tuorli delle 7 uova rimaste**, facendo attenzione a non romperli.
- Sbattete leggermente i 7 bianchi d'uovo avanzati con un pizzico di sale e versateli per ricoprire la superficie di ricotta.
- **Cospargete** la torta pasqualina con il **parmigiano** rimasto, dopodiché stendete uno dei panetti da 180 g e **coprite il ripieno con la terza sfoglia**, che sarà più piccola rispetto alle due precedenti; ancora una volta fatela aderire bene alla teglia.
- Spennellate anche questa sfoglia con **l'olio**, dopodiché tirate **l'ultima sfoglia** e **coprite il tutto** facendo aderire bene la sfoglia come in precedenza.
- Quindi **tagliate la pasta** che ricade **eccessivamente** sui bordi con un coltellino e **ripiegatela verso l'interno della tortiera** in modo da formare un cordoncino che sigillerà le sfoglie.
- Spennellate con **l'olio** la superficie della torta pasqualina e come ultima operazione **appiattite bene i bordi** con i rebbi di una forchetta, così da formare anche un bel motivo decorativo.
- Ora non vi resta che infornare la torta pasqualina in **forno già caldo** nel **ripiano più basso a 180 gradi** per **55 minuti** (in forno ventilato a 160 gradi per 45 minuti).
- A cottura ultimata sfornate la torta pasqualina e prima di toglierla dalla teglia **lasciatela intiepidire**. Una volta tagliata otterrete delle fette in cui si vedranno chiaramente lo strato di spinaci e di crema alla ricotta nonché i tuorli d'uovo che risulteranno sodi e compatti. Ecco la torta pasqualina pronta per la vostra **scampagnata di Pasquetta**!

VOCABOLI

la pasta sfoglia, la sfoglia

il tarocco

la spianatoia

il panetto

appassire

sminuzzare

il tagliere

il grumo

il dorso

la conca

il rebbio