



Torta pasqualina (Liguria) - [Visualizza sul sito di silvia](#)

torta - verdure - caciofi - ricotta - Liguria

Dosi per 2 torte (una grande e una piccola)

x il ripieno: 1 kg. di erbe, 6 carciofi, 5 uova + 5 pinoli, parmigiano grattato, olio di semi, 500 gr. ricotta romana

x la pasta: 500 gr. farina 00, 1/2 bicchiere di olio di semi, sale, acqua, vino bianco, q.b.

Lessare, strizzare le erbe, pulire i carciofi. Passare tutto al mixer (i carciofi crudi).

Far soffriggere in olio di semi in una padella le erbe con un trito di aglio e prezzemolo.

Versare in una terrina, aggiungere 5 uova intere, la ricotta i pinoli, il grana grattato, pepe, sale.

Deve essere ben saporita e l'impasto un pò più morbido che per i ravioli.

Impastare bene la sfoglia.

Ungere due teglie con olio di semi.

Dividere la sfoglia in 4 parti e tirarla.

Mettere una sfoglia in ogni teglia stendervi sopra il ripieno formare dei "nidi" e "deporvi" le uova prima sguosciate in una ciotola

(per la torta più grande fare tre nidi, per quella piccola farne due)

coprire i ripieni con le ultime due sfoglie, chiudendo bene i bordi con quella di sotto.

Bucherellare tutta la sfoglia facendo attenzione a non "punzecchiare" le uova.

Un poco d'olio di semi sopra e in forno a 180° finchè la superficie è brunita. (30 / 40 minuti)

Per tagliarla aspettare che sia fredda.





eCucinando.it