



Torta salata "pseudo pasqualina" - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



Mi sono ispirata alla torta pasqualina di Silvia, ma le uova ho preferito amalgamarle al ripieno. L'involucro esterno ha gli stessi ingredienti della [Torta salata ai carciofi di Imma](#)

Ingredienti:

Farina 300 gr
Olio di oliva 60 cc
Vino 100 cc
Sale 9 gr

Impastare, lasciare mezz'ora in frigo nella pellicola, quindi stendere

Ripieno mio:

Bietole 1 chilo
Prosciutto crudo a cubetti 100 gr
Ricotta 500gr
Parmigiano 50gr
3 uova
sesamo

Bollire le bietole, tagliarle a pezzettini piccoli e saltarle con olio nel prosciutto rosolato. Fare intiepidire e aggiungere una pastella fatta miscelando bene con le fruste le uova, la ricotta, il parmigiano (niente sale per via del prosciutto crudo). Volendo si possono aggiungere cubetti di caciocavallo fresco. Riempire la teglia foderata con l'impasto steso, chiudere con un disco della stessa pasta e sigillare i bordi premendoli insieme con i rebbi di una forchetta. Bucare per lo sfiato, spennellare di latte e semi di sesamo. Infornare a 200° per 30 minuti in forno già caldo.