

TORTA PASQUALINA

IMPASTO

400 g farina manitoba
40 g olio extravergine di oliva
Acqua q.b.
Sale fino q.b.

RIPIENO

1 kg circa di bietoline
500 g quagliata
4 uova
1 cipolla
4 cucchiaini parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di farina
3 cucchiaini di maggiorana tritata
olio extravergine di oliva
sale

PREPARAZIONE

1. Impastate farina, olio, acqua e sale sino ad ottenere un composto elastico ed omogeneo.
2. Suddividete la pasta in 6 porzioni di uguale misura.
3. Coprite la pasta con un telo pulito e un piatto e fate riposare per circa un'ora
4. Lavate le bietole, eliminate le coste, asciugatele e tagliatele a striscioline
5. Affettate una cipolla
6. Stufate con un po' d'olio le bietole e la cipolla e lasciate intiepidire
7. Mettete in una ciotola le bietole, aggiungete una presa di sale, il formaggio parmigiano e la maggiorana.
8. Mescolate con cura
9. Mescolate la quagliata con la farina e un po' di sale.
10. Foderate uno stampo con carta forno
11. Stendete le porzioni di pasta in sfoglie sottilissime
12. Posizionate la prima sfoglia nello stampo e ungetela di olio
13. Sovrapponete la seconda sfoglia e ungetela di olio
14. Adagiate la terza sfoglia
15. Ricoprite il fondo con le bietole
16. Aggiungete la quagliata
17. Fate 4 fossette e rompete in ciascuna un uovo
18. Spolverizzate di formaggio
19. Ricoprite con la quarta sfoglia e ungete con olio
20. Adagiate la quinta sfoglia un velo di olio

21. Ricoprite con l'ultima sfoglia
22. Tagliate lungo il bordo la pasta in eccesso e formate un cordoncino
23. Sigillate bene e poi praticate dei tagli obliqui lungo tutto il cordoncino
24. Infornate per circa 40 minuti

NOTE

- Assicuratevi che le bietole e la prescinseua siano perfettamente asciutte prima di usarle. Quindi fate stufare bene le bietole e scolate in un colino a maglie fitte la quagliata per almeno una mezz'ora.
- Io ho seguito le indicazioni di due libri
 1. La cucciniera genovese G.B. Ratto (qui aggiunge prezzemolo e burro nell'impasto che io invece non ho messo)
 2. La cucina di Genova e della Liguria.
 3. Ho poi adattato le dosi per il mio testo di circa 28 cm di diametro.
 4. In entrambi i libri aggiungono panna che io invece non ho messo. Inoltre non ho messo burro nelle fossette dove va messo l'uovo.
 5. Può essere mangiata tiepida o fredda



ricette fuori fuoco