

TORTE SALATE

Torta Pasqualina genovese: la ricetta tradizionale di Pasqua

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una torta salata dal gusto autentico: la **Torta Pasqualina genovese** è facile da preparare e conquista tutti con la sua crosta croccante e il cuore cremoso.

UOVA MEDIE 3

FORMAGGIO GRATTUGIATO 100 gr

NOCE MOSCATA

SALE FINO

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

TUORLI 7

ALBUMI 7

COME FARE LA TORTA PASQUALINA GENOVESE

- 1 Ecco le istruzioni per cucinare una deliziosa **torta pasqualina genovese**. Iniziamo a preparare la pasta matta: in una ciotola capiente versa la farina, un pizzico di sale, l'acqua e l'olio evo, quindi inizia ad impastare.





2 Appena l'impasto diventa più consistente, rovescialo sulla spianatoia e lavoralo con le

mani fino ad ottenere un panetto compatto ed elastico. Se occorre spolvera leggermente di farina.





- 3 Dividi il panetto ottenuto in 4 parti, ricopri con un canovaccio umido e lascia riposare per un'ora.





- 4 Nel frattempo trasferisci gli spinaci lessati e strizzati in una scodella, sminuzzali con un coltello e condisci con sale, pepe, 2 uova e 50 g di formaggio grattugiato. Mescola tutto e tieni da parte.









5 In un'altra scodella versa i 500 g di ricotta vaccina, 3 uova, sale fino, una grattata generosa di noce moscata e 100 g di formaggio grattugiato.

Amalgama tutto e riponi in frigorifero fino all'utilizzo.









6 Trascorso il tempo di riposo dei panetti, spennella il fondo di una tortiera con gancio da

28-30 cm di diametro, con l'olio evo.



- 7 Spolvera di farina la spianatoia e inizia a stendere il primo panetto con il matterello. Dovrà essere molto sottile, aiutati anche con le mani allargandolo leggermente, maneggiando con cura per non strapparla.

La sua circonferenza dovrà essere più ampia dello stampo, in modo che fuoriesca abbondantemente dal bordo.





- 8 Rivesti lo stampo con la prima sfoglia stesa, e con un po' di pazienza sistema cercando di farla aderire bene anche sui bordi interni. La sua ampiezza favorirà questo passaggio.





- 9 Spennella la superficie con l'olio evo e stendi il secondo panetto, ottenendo una sfoglia grande e sottile esattamente come la prima, quindi adagiala sopra alla prima sfoglia nello stampo.





10 Non spennellare di olio la superficie, ma bensì ricopri con la farcitura di spinaci, livellando

con il dorso di un cucchiaio.



- 11 Ora riprendi la farcitura di ricotta dal frigorifero e versala sopra gli spinaci, livellando anch'essa con il dorso di un cucchiaio.



12 Sempre utilizzando un cucchiaio, scava 7 piccole conche, una centrale e sei laterali, in ognuna di esse dovrai trasferire un tuorlo d'uovo, tenendo da parte gli albumi.

Questo passaggio è decisamente delicato, devi cercare di non rompere i tuorli! Quindi mi raccomando, utilizza uova freschissime.

Inizia a dividere un uovo dall'albume e cola il tuorlo pian piano nella prima buchetta, continua con gli altri sei.





13 Una volta terminato, sbatti leggermente con una forchetta gli albumi e rovesciali sopra tutta la superficie della torta.





14 Stendi il terzo panetto, ottenendo una sfoglia grande e sottile come le prime due. Ricopri la torta sempre facendo trasbordare la sfoglia, spennella con l'olio evo e stendi l'ultimo panetto.





15 Rivesti la torta con l'ultima sfoglia, e con un coltellino molto affilato rifa la pasta in

eccesso, lasciando 2-3 cm da ripiegare verso l'interno, così da creare il cordolo del bordo.

Spennella tutta la superficie con l'olio evo e inforna nella parte bassa a 180°C forno statico per circa 60' (forno già a temperatura), oppure ventilato a 160°C per 55'.





16 Sforna la torta Pasqualina e lasciala ben raffreddare prima di sganciare lo stampo e sistemarla sopra un piatto da portata.



TORTA PASQUALINA GENOVESE: UN CLASSICO DELLA CUCINA LIGURE

La **Torta Pasqualina genovese** è una delle preparazioni più antiche e amate della cucina ligure, tradizionalmente preparata per celebrare la Pasqua. Si tratta di una torta salata caratterizzata da sottili strati di pasta, detti "sfoglie", e da un ripieno saporito di spinaci, ricotta e uova intere, che in cottura creano un effetto scenografico irresistibile. Secondo la tradizione, le sfoglie dovrebbero essere 33, in onore degli anni di Cristo, ma oggi si prepara con un numero più ridotto per una versione più pratica. Perfetta per il [pranzo di Pasqua](#) o per il **picnic di Pasquetta**, questa torta salata è un inno alla convivialità e ai sapori genuini della cucina italiana. Scopri come prepararla seguendo la nostra ricetta passo dopo passo!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se vuoi un gusto più deciso, puoi aggiungere cipolla soffritta agli spinaci prima di unirli alla ricotta. L'impasto può essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero avvolto nella pellicola trasparente.

Non buttare gli albumi avanzati! Puoi utilizzarli per preparare meringhe, frittate leggere o impasti proteici.

La Torta Pasqualina è perfetta anche fredda: ideale da portare a un picnic o come pranzo fuori casa.

COME CONSERVARE LA TORTA PASQUALINA GENOVESE

Conserva la **Torta Pasqualina** in frigorifero, avvolta in pellicola trasparente, per massimo 3 giorni. Puoi congelarla già porzionata e scongelarla in frigorifero prima di riscaldarla. Per servirla calda, scaldala in forno a 160°C per circa 10 minuti.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Casatiello napoletano: il lievito pasquale ripieno di salumi e formaggi.

Crescia di Pasqua: un pane soffice al formaggio tipico del centro Italia.

Erbazzone emiliano: una torta salata con spinaci e parmigiano.

Torta salata ricotta e spinaci: una versione più veloce e semplice della Pasqualina.

Pizza di Pasqua dolce: un lievito zuccherato perfetto per la colazione pasquale.

Ciambella rustica salumi e formaggi: perfetta anche da consumare il giorno di Pasquetta.