

TORTE SALATE

Torta pasqualina

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di farina
500 g di bietole
8 uova
alcuni funghi secchi
1/2 cipolla
300 g di quagliata (in la famosa
"prescinseua") o in alternativa ricotta
parmigiano grattugiato
la mollica di un panino
latte
olio extravergine d'oliva
sale
spezie miste.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con mezzo bicchiere d'olio ed acqua sufficiente in modo da ottenere una pasta morbida. Dividerla in tante pallottoline grandi non più di un uovo. Mettere le pallottole su un tagliere infarinato e lasciarle riposare per 2 ore con un canovaccio sopra. Nel frattempo pulite, lavate e lessate per 10 minuti le bietole. Quindi scolatele e strizzatele.

In una casseruola fate rosolare in poco olio i funghi e la cipolla tritata. I funghi vanno precedentemente ammollati per pochi minuti in acqua tiepida. Dopo pochi minuti ritirate dal fuoco e fate intiepidire.

In un terrina sbattete le quattro uova, unite un pugno pieno di formaggio grana grattugiato, la mollica bagnata nel latte e strizzata ed infine la quagliata.

Mescolare bene e versare il tutto sulle bietole, amalgamando bene e salando con tre pizzichi di sale o più secondo piacere. Ungere una teglia di circa 25 cm di diametro.

Prendere una pallottola di pasta e lavorarla ed allargarla sino a ricavarne un disco il più possibile sottile e grande sufficientemente per ricoprire abbondantemente la teglia.

Poggiare la sfoglia sulla teglia in modo che ricopra i bordi. Ungere la superficie e ripetere l'operazione con un'altra sfoglia.

Versare quindi sulle due sfoglie il ripieno. Unire al ripieno le rimanenti quattro uova sode che avrete in precedenza bollito, avendo cura di tagliarle in due.

Prendere infine le pallottole rimaste e ricavarne sfoglie che dopo averle unte andranno stese sulla teglia sopra il ripieno. Esaurite le sfoglie stesse premere bene sul bordo, tagliare la pasta in eccedenza e rivoltare verso l'interno i margini in modo da formare l'orlo.

Ungere leggermente l'ultima sfoglia e mettere in forno caldo a 190° fino a quando la pasta non avrà assunto un bel colore dorato (circa 30 minuti).

NOTE

E' un altro piatto simbolo della cucina ligure. Era già preparata nel 1400, soprattutto in primavera, sotto le feste di Pasqua. Da qui, il nome. E' composta da un insieme di sfoglie sottilissime, riempite con carciofi, bietole e uova.