

ANTIPASTI E SNACK

Torta pasqualina con pasta sfoglia

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 10 MINUTI DI COTTURA IN PADELLA



La [torta pasqualina](#) con [pasta sfoglia](#) è un classico della cucina italiana, ideale per le festività pasquali. Con il suo ripieno cremoso di ricotta, spinaci e uova intere, è una torta salata scenografica e dal sapore irresistibile. Grazie alla pasta sfoglia, è **semplice e veloce** da preparare. Perfetta per buffet, [antipasti](#) o pranzi all'aperto, prova subito anche la [torta pasqualina in friggitrice ad aria!](#)

INGREDIENTI PER LA TORTA PASQUALINA CON PASTA SFOGLIA

PASTA SFOGLIA ROTONDA rotoli - 2
SPINACI LESSATI E STRIZZATI 500 gr
RICOTTA 250 gr
UOVA 6
GRANA PADANO GRATTUGIATO 40 gr
CIPOLLA 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
NOCE MOSCATA
SALE
PANGRATTATO per lo stampo - 2 cucchiai da tavola
UOVO per spennellare la torta - 1

COME FARE LA TORTA PASQUALINA CON PASTA SFOGLIA

1 Prepara il ripieno

Sbuccia e trita la cipolla, poi falla rosolare in una padella con un filo d'olio.



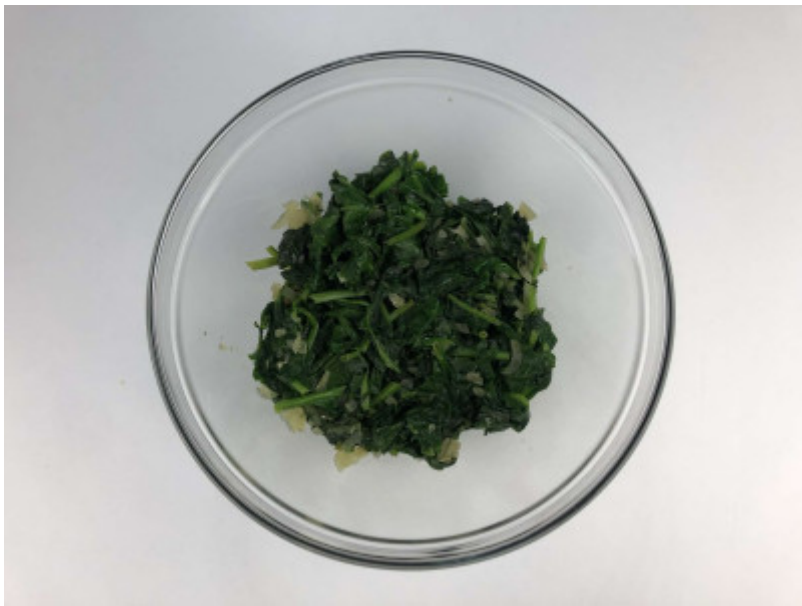


- 2 Taglia grossolanamente gli spinaci e aggiungili alla cipolla. Cuoci a fiamma bassa per circa 10 minuti, mescolando ogni tanto





3 Trasferisci gli spinaci in una ciotola e lasciali raffreddare leggermente.



4 Mescola il ripieno

Aggiungi agli spinaci 2 uova, il Grana Padano, la ricotta, un pizzico di sale e noce moscata. Mescola fino a ottenere un composto omogeneo.

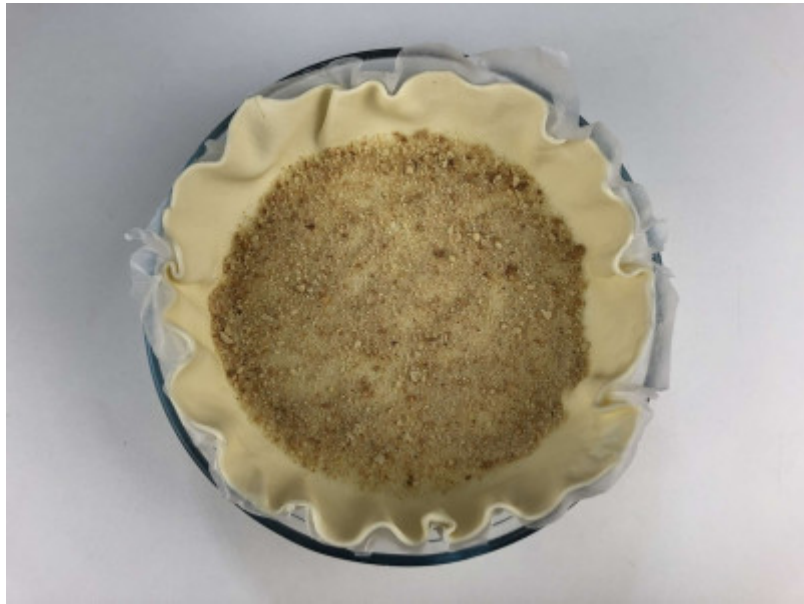




5 Assembla la torta

Sistema un rotolo di pasta sfoglia nella tortiera con la sua carta forno. Se è troppo grande, taglia l'eccesso con una forbice. Cospargi il fondo con 2 cucchiaini di pangrattato per evitare che la sfoglia si inumidisca.





6 Versa il ripieno e livellalo bene.



7 Aggiungi le uova intere

Con un cucchiaino, crea 4 piccoli incavi nel ripieno. Rompi le 4 uova rimanenti e versale negli spazi, facendo attenzione a non rompere il tuorlo.

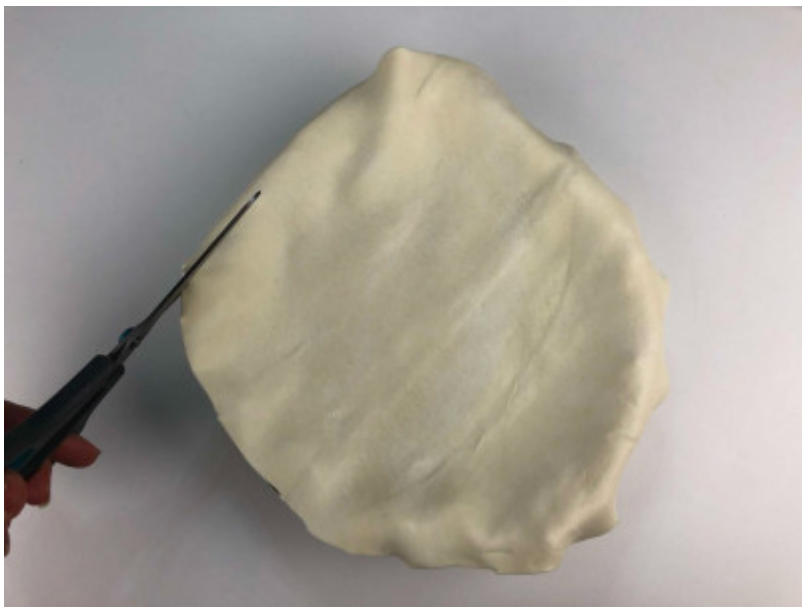




8 Chiudi e sigilla la torta

Copri con il secondo rotolo di pasta sfoglia e sigilla bene i bordi premendo con le dita.





9 Puoi intrecciare i bordi per un effetto decorativo e praticare piccoli fori in superficie con una forchetta. Spennella la superficie con un uovo sbattuto.





10 Cuoci in forno ventilato a 180°C per 30-35 minuti, finché la sfoglia sarà dorata e

croccante. Lasciala intiepidire prima di servire.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Sfoglia croccante: Cospargi il fondo con pangrattato per evitare che si inumidisca.

Uova ben distribuite: Crea con un cucchiaino delle cavità per inserirle senza farle scivolare.

Riduzione dello spreco: Se avanza, scaldala in forno o padella per ridarle fragranza.

Varianti: Puoi sostituire gli spinaci con bietole o erbe per un gusto diverso.

COME CONSERVARE LA TORTA PASQUALINA DI PASTA SFOGLIA

La **torta pasqualina** si conserva in frigorifero fino a 2 giorni. Se vuoi mantenerne la fragranza, riscaldala in forno o in padella con coperchio per pochi minuti. Non è consigliato congelarla

poiché la sfoglia perderebbe croccantezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Casatiello napoletano: un rustico pasquale ricco e saporito.

Torta salata al prosciutto: un salato semplice e veloce.

Quiche lorraine: con pancetta e formaggio per un tocco francese.

Torta salata morbida: morbida e perfetta per l'aperitivo.

Pizza di scarola: un classico campano dal gusto unico.