

TORTE SALATE

# Torta pasqualina in friggitrice ad aria

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La [torta pasqualina](#) è una delle **ricette simbolo della Pasqua**, amata per il suo **ripieno cremoso di ricotta e spinaci** e la sorpresa delle uova intere all'interno.

La versione in [friggitrice ad aria](#) permette di ottenere una **crosta dorata e fragrante** con una cottura più veloce e **senza dover accendere il forno**.

Perfetta per il pranzo pasquale, ma anche per un picnic primaverile, questa torta salata conquisterà tutti!

## INGREDIENTI PER LA TORTA

### PASQUALINA

PASTA SFOGLIA ROTONDA rotoli - 2

UOVA 5

SPINACI LESSATI E STRIZZATI 500 gr

RICOTTA 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

NOCE MOSCATA

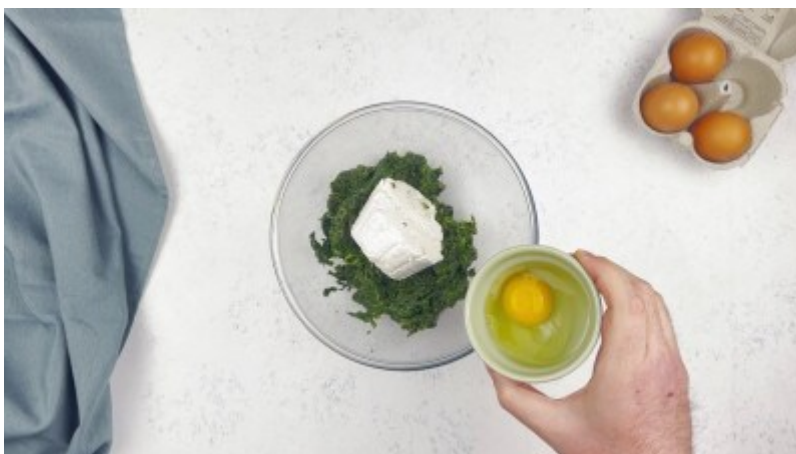
SALE

PEPE

LATTE

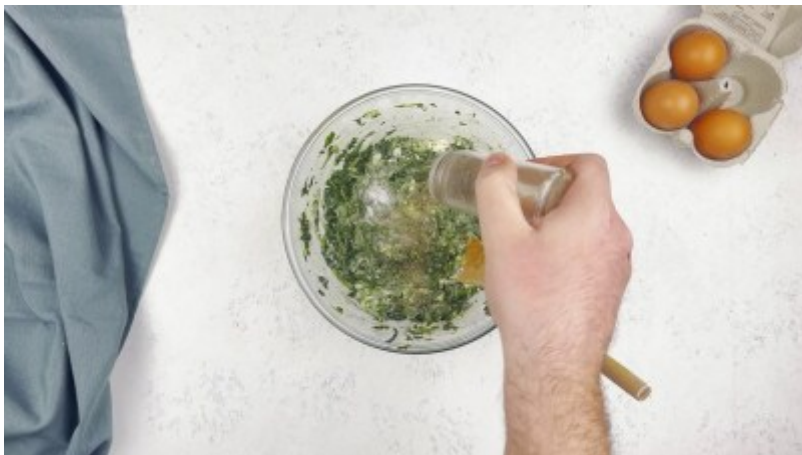
# COME FARE LA TORTA PASQUALINA IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Metti la ricotta a sgocciolare. In una padella vera l'olio, aggiungi l'aglio e soffriggi per qualche minuto. Aggiungi gli spinaci, già sbollentati, e salta per 10 minuti. Fai raffreddare completamente. Elimina l'aglio e trasferiscili in una ciotola, unisci la ricotta e un uovo. Mescola per amalgamare gli ingredienti





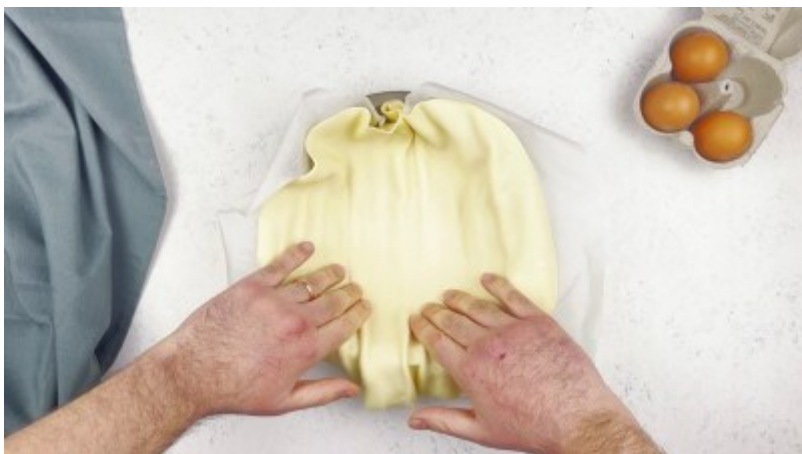
2 Condisci con sale, pepe e noce moscata e mescola nuovamente





**3** Aggiungi il parmigiano grattugiato e mescola un'ultima volta. Sistema il primo rotolo di pasta sfoglia, con la sua carta forno, in una teglia da 22 cm di diametro. Bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta.





- 4 Versa in teglia il composto di spinaci e ricotta, quindi livella con una spatola. Con il dorso di un cucchiaio fai 4 conche abbastanza profonde da poter contenere un uovo. Fai scivolare le uova nelle conche e condiscile con un pizzico di sale.



**5** Chiudi con il secondo rotolo di pasta sfoglia, e sigilla i bordi formando un cordoncino.

Bucherella la superficie con i rebbi di una forchetta e spennella con latte. Cuoci in friggitrice ad aria a 170°C per 40 minuti. Se la superficie si brunisce troppo, copri con un foglio di alluminio





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Spinaci perfetti:** Dopo la cottura, strizzali bene per evitare che rilascino troppa acqua nel ripieno.

**Uova ben distribuite:** Fai delle conche nel ripieno per posizionare le uova in modo che rimangano intere.

**Riduzione dello spreco:** Se avanza, puoi conservare la torta in frigo e riscaldarla il giorno dopo.

**Varianti:** Prova ad aggiungere un po' di formaggio grattugiato o sostituisci gli spinaci con bietole.

## CONSERVAZIONE

La torta pasqualina in friggitrice ad aria si conserva in frigorifero per 2-3 giorni. Può essere riscaldata direttamente in friggitrice a 160°C per circa 5 minuti per renderla nuovamente fragrante.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Torta salata veloce: un'alternativa semplice e veloce.

Calzone ripieno in friggitrice ad aria: croccante e saporito.

Mozzarella in carrozza in friggitrice ad aria: soffice, croccante e perfetta per la cena.

Pizza rustica per Pasqua: una torta salata ricca e golosa.

Empanadas di carne: fagottini sfiziosi perfetti per antipasti e buffet.