

TORTE SALATE

Torta salata pasquale

di: *Cookaround*

DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Tutti sappiamo che la simbologia anche in ambito gastronomico legata alla Pasqua è molto ricca. In questo caso la torta salata pasquale riunisce in se due simboli della pasqua: l'uovo e la verdura che, di tradizione, dovrebbe essere amarognola.

Una torta che si discosta leggermente da quella più famosa: la torta pasqualina, tipica della Liguria ma che ne ruba, in parte, alcune caratteristiche.

Provate a rifarla anche voi, è molto semplice!

INGREDIENTI

PASTA FILLO fogli - 10

UOVA sode - 2

SPINACI 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PRIMO SALE 250 gr

SALE GROSSO

SALE

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare questa invitante torta salata pasquale, prima di tutto, lessate le uova in un pentolino con abbondante acqua, in maniera tale da ricoprirle completamente. Cuocete il tempo necessario, quindi lasciatele raffreddare sguosciatele, quindi mettetele momentaneamente da parte.



- 2 Portate a bollore in una pentola, una quantità sufficiente di acqua per lessare gli spinaci. Appena l'acqua raggiunge il bollore, salatela leggermente con un pizzico di sale. Tuffate gli spinaci nell'acqua bollente e dalla ripresa del bollore lasciate cuocere all'incirca per 5-7 minuti.



3 Nel frattempo, iniziate a foderare la teglia della torta con la pasta fillo.

Prendete una tortiera rotonda non tanto grande, da 22 cm circa di diametro. Spennellate il fondo della tortiera con poco olio extravergine d'oliva.



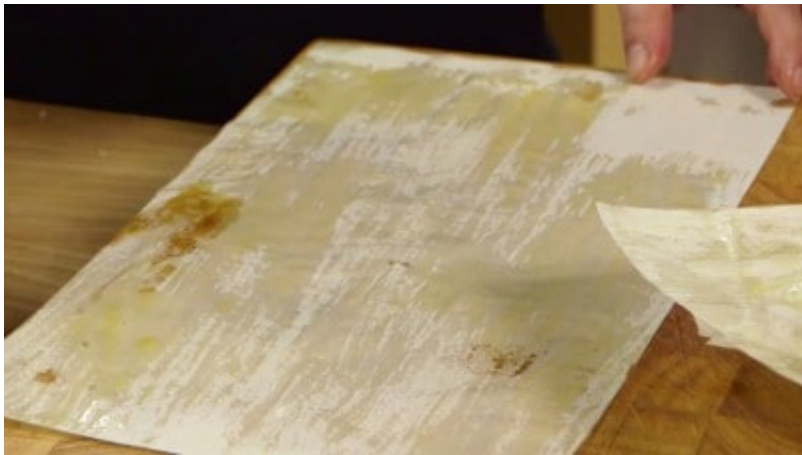


- 4 A questo punto prendete un foglio di pasta fillo e con delicatezza pennellatelo con l'olio. Appoggiate sopra al foglio un'altro foglio di pasta, anch'esso pennellato e iniziate a foderare la tortiera, con i due fogli sovrapposti.





5 Procedete nella stessa maniera con altri due fogli e dopo averli messi all'interno della tortiera, cospargete il fondo dello strato appena aggiunto nella tortiera con del parmigiano grattugiato.





- 6 Pennellate con l'olio, sovrapponete altri due fogli di pasta fillo e ricoprite lo strato di pasta con il parmigiano grattugiato.



7 Prendete le uova sode e, tagliatele a fette. Farcite lo strato di pasta fillo appena aggiunto nella tortiera con le fette d'uova.





- 8 Prendete gli spinaci freddi, strizzateli ancora bene con le mani, in maniera da eliminare il più possibile l'acqua rimasta all'interno e tagliateli in maniera abbastanza grossolana al coltello.



- 9 Aggiungete gli spinaci sminuzzati, sopra le uova. Cubettate il formaggio primo sale e aggiungetelo sopra agli altri due ingredienti.



10 Con delicatezza ripiegate all'interno gli ultimi due fogli di pasta messi nella tortiera e

ricoprite il tutto con due altri fogli di pasta, sempre pennellati d'olio e sovrapposti.



- 11 Cospargete il fondo di pasta appena aggiunta nella tortiera con poco parmigiano grattugiato, quindi ricoprite il tutto con altri due fogli pasta.





12 A questo punto richiudete tutti i fogli di pasta all'interno della tortiera. Se il risultato non dovesse essere di vostro gradimento, capovolgete la torta, in un'altra tortiera, leggermente unta con dell'olio, in maniera tale da avere la superficie della torta perfetta.





- 13** Salate leggermente la superficie della torta, quindi trasferite in forno preriscaldato statico a 200 °C e cuocete per circa 20 minuti. Trascorso il tempo necessario di cottura, sfornate la torta salata pasquale, lasciatela raffreddare e servite.

