

ANTIPASTI E SNACK

Torta Pasqualina Centrotavola: la ricetta scenografica con sfoglia pronta

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **Torta Pasqualina Centrotavola** è l'idea perfetta per chi cerca un antipasto di Pasqua capace di incantare gli ospiti al primo sguardo. Questa versione scenografica unisce l'estetica di una ghirlanda salata alla praticità estrema, diventando il fulcro decorativo del tuo pranzo senza rubarti ore preziose.

Se ami i sapori della tradizione ma cerchi una soluzione "smart", questa ricetta fa per te: grazie

all'uso della **pasta sfoglia pronta**, potrai portare in tavola una corona dorata e croccante in soli 30 minuti. È la variante ideale se vuoi evitare i lunghi tempi della [Torta Pasqualina classica](#), mantenendo però l'inconfondibile ripieno di ricotta e spinaci.

Il segreto del suo successo sta nel gioco di volumi e nei colori: le uova sode che si svelano al taglio sono una sorpresa che conquista sempre tutti. E se hai poco spazio in forno o cerchi un'alternativa moderna, ricorda che puoi provare anche la nostra [Torta Pasqualina in friggitrice ad aria](#), per un risultato ancora più rapido e croccante.

INGREDIENTI: COSA SERVE PER LA TORTA PASQUALINA CENTROTAVOLA CON PASTA SFOGLIA

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA tonda - 1

SPINACI 500 gr

UOVA SODE 6

UOVO 1

GRANA PADANO 30 gr

RICOTTA VACCINA 200 gr

CIPOLLA 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE DEL CENTROTAVOLA DI PASQUALINA

UOVO

SEMI DI SESAMO

COME FARE LA TORTA PASQUALINA CENTROTAVOLA: I PASSAGGI

- 1 Per preparare la tua **Torta Pasqualina Centrotavola**, inizia subito dalla lavorazione della verdura.

DELLA RICETTA VELOCE

Lava accuratamente gli spinaci, versali in una pentola e aggiungi pochissima acqua con un pizzico di sale. Lascia **cuocere gli spinaci per circa 10 minuti**, monitorando la consistenza finché non risulteranno teneri e pronti per il ripieno.



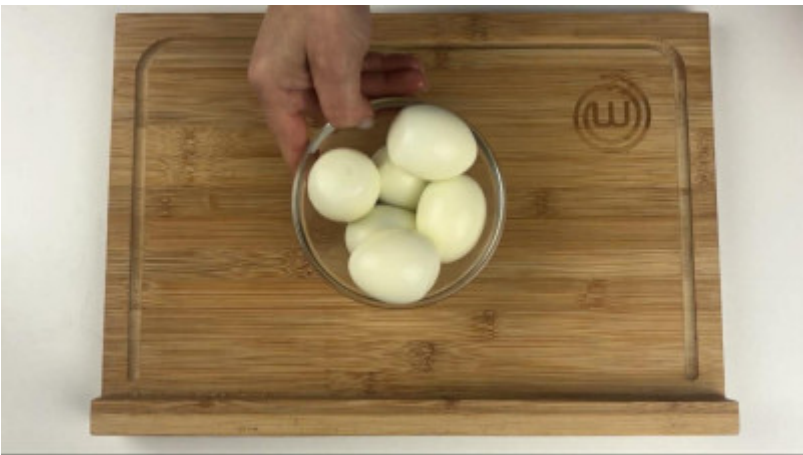
2 In un'altra pentola, sistema le uova e ricoprile interamente con acqua fredda. Porta a bollore e lascia cuocere per circa **8 minuti**: questo è il tempo perfetto per ottenere **uova sode** dalla consistenza ideale, ottime da inserire intere nel ripieno.

Una volta pronte, scola le uova e passale immediatamente sotto un getto di **acqua corrente fredda**. Questo piccolo trucco non solo blocca la cottura, ma rende molto più semplice sbuciarle perfettamente, garantendo un risultato estetico impeccabile quando taglierai la tua fetta di torta pasqualina.



3 Mentre le uova raggiungono la temperatura ideale, dedicati alle verdure: sbuccia e **trita finemente la cipolla**. Riprendi poi gli spinaci cotti e procedi a **strizzarli con molta cura**: eliminare l'acqua in eccesso è il segreto fondamentale per non bagnare la sfoglia della tua torta pasqualina centrotavola.

Una volta raffreddate, sbuccia le uova sode con delicatezza. Passale un istante sotto l'**acqua corrente**: questo passaggio rimuoverà eventuali piccoli residui di guscio e renderà la superficie perfettamente liscia, pronta per essere inserita intatta nel cuore della ghirlanda.



4 In una padella antiaderente capiente, versa un filo d'olio extravergine d'oliva e aggiungi la cipolla tritata. Lasciala **rosolare a fiamma dolce**: deve appassire lentamente fino a diventare dorata e trasparente, senza bruciare.

Quando la cipolla è pronta, unisci gli spinaci. Fai **insaporire in padella per pochi minuti**, mescolando bene per far amalgamare i sapori. Questo passaggio è strategico perché permette di eliminare gli ultimi residui di umidità, garantendo un ripieno asciutto che non comprometta la fragranza della sfoglia.





5 Trasferisci gli spinaci ormai saporiti in una ciotola capiente. Aggiungi la **ricotta vaccina**, il **Grana Padano grattugiato** e l'uovo previsto per il ripieno.

Mescola con cura fino a ottenere un **composto omogeneo e cremoso**. Assicurati che la ricotta si incorpori perfettamente agli spinaci: questo equilibrio di sapori e consistenze è il segreto per un ripieno che rimarrà morbido e saporito anche dopo la cottura.





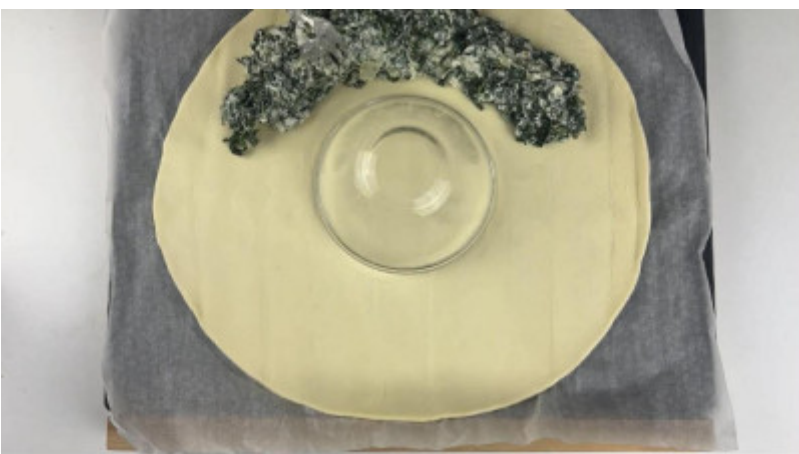
6 Assaggia il composto e **aggiusta di sale e pepe** secondo i tuoi gusti. Continua a mescolare con energia finché non avrai ottenuto un ripieno perfettamente **amalgamato e saporito**.

Assicurati che la consistenza sia uniforme: questo passaggio garantisce che ogni fetta della tua torta pasqualina centrotavola abbia il perfetto equilibrio tra la sapidità del formaggio e la dolcezza della ricotta.



7 Srotola il rotolo di **pasta sfoglia tonda** direttamente sulla teglia. Per ottenere una forma perfetta, usa questo trucco: sistema una **ciotola al centro della sfoglia**. Ti servirà come guida visiva per distribuire il ripieno in modo uniforme e creare un cerchio impeccabile.

Distribuisce il composto di ricotta e spinaci in cerchio tutto intorno alla ciotola, lasciando liberi i bordi esterni e il centro coperto dal contenitore. Una volta completato il giro, adagia delicatamente le **5 o 6 uova sode** sul letto di ripieno, distanziandole tra loro.



8

Arrivati a questo punto, solleva ed **elimina la ciotola** dal centro. Con un coltello o una rotella tagliapasta, pratica un **taglio a croce** nella parte centrale della sfoglia rimasta vuota, poi incidi ulteriormente con altre due diagonali fino a ottenere **8 spicchi** triangolari regolari.

Inizia a dare forma al tuo capolavoro: **ripiega i bordi esterni** della sfoglia verso l'interno, sopra il ripieno. Poi, prendi le punte dei triangoli centrali e **portale verso l'esterno**, fissandole sopra la corona esterna. Questo intreccio creerà l'effetto scenografico tipico del centrotavola pasquale.

Per un risultato professionale, **spennella l'uovo sbattuto** su tutta la superficie della pasta sfoglia: questo passaggio garantirà una doratura intensa e uniforme in forno. Infine, aggiungi una pioggia di **semi di sesamo** per decorare e dare un tocco di croccantezza extra alla tua ghirlanda salata.





9

È il momento del tocco finale: cuoci la tua **Torta Pasqualina Centrotavola** in forno statico preriscaldato a **180°C** per circa **30 minuti**. Assicurati di posizionare la teglia sul **ripiano centrale** del forno per ottenere una doratura uniforme sia della base che delle punte centrali.

Quando la sfoglia sarà gonfia e di un bel colore dorato, sforna il tuo capolavoro. Ora la tua torta pasqualina è pronta, ma non avere fretta: lasciala **raffreddare adeguatamente** prima di servirla. Questo breve riposo permetterà al ripieno di ricotta e spinaci di compattarsi, garantendo fette perfette e scenografiche al momento del taglio.

Nota sulla conservazione: Ti consigliamo di gustare questa ghirlanda il giorno stesso. Poiché la base è di pasta sfoglia, non si adatta bene alla conservazione prolungata: l'umidità del ripieno tenderebbe infatti a farle perdere la sua tipica friabilità.

Il consiglio dello chef: Se vuoi un effetto ancora più lucido, puoi aggiungere un cucchiaino di latte al tuorlo d'uovo prima di spennellare la superficie. Per un tocco di sapore extra, prova a sostituire i semi di sesamo con dei semi di papavero per creare un contrasto cromatico ancora più deciso.





VARIANTI GOLOSE PER LA TUA GHIRLANDA SALATA

Puoi personalizzare la tua **Torta Pasqualina Centrotavola** in base ai tuoi gusti o a quello che hai in frigo:

Versione Tradizionale: Sostituisci gli spinaci con le bietole (erbette) per un sapore più vicino alla ricetta ligure originale.

Versione Ricca: Aggiungi dei cubetti di prosciutto cotto o di pancetta al ripieno per una nota sapida extra che piacerà molto ai bambini.

Senza Glutine: Utilizza un rotolo di pasta sfoglia gluten-free già pronta; il procedimento rimane identico e il risultato sarà altrettanto scenografico.

CONSIGLIO

Organizzazione e "Make Ahead": i consigli salva-tempo

Anche se la pasta sfoglia va cotta e mangiata per preservarne la fragranza, puoi ottimizzare i tempi portandoti avanti con le basi:

Il giorno prima: puoi preparare le uova sode e il ripieno di ricotta e spinaci. Conservali in frigorifero in contenitori separati ben chiusi.

Al momento di servire: ti basterà srotolare la sfoglia, assemblare il tutto e infornare. In questo modo, il lavoro attivo il giorno di Pasqua sarà di soli **5 minuti!**