

TORTE SALATE

Torta pasqualina genovese

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Torta pasqualina genovese: il classico dei classici da portare per una gita fuori porta...La nostra torta pasqualina genovese versione non prevede le 33 sfoglie (tante quante gli anni di Cristo) della ricetta tradizionale, ma vi garantiamo che vi soddisferà in pieno!

Qualora cercaste altre idee per la tavola di Pasqua, vi proponiamo la [frittata di carciofi](#), davvero buona!

Altre ricette di Pasqua?

Eccole qui di seguito, sono buonissime:

[casatiello](#)

[casatiello dolce pasquale](#)

[pastiera napoletana](#)

INGREDIENTI

FARINA 500 gr

BIETOLE cotte - 450 gr

RICOTTA 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½

bicchieri

UOVA 7

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO

MAGGIORANA

FORMAGGIO 2 cucchiaini da tavola

LATTE INTERO ½ bicchieri

FARINA 1 cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Ecco il procedimento per fare la torta pasqualina genovese.

Per la pasta: disponete la farina a fontana e create un buco nel centro della fontana dove verserete un pizzico di sale e mezzo cucchiaino d'olio extravergine d'oliva.

Iniziate ad impastare la farina aggiungendo via via dell'acqua fino ad ottenere un composto molto morbido che acquisirà elasticità man mano che la lavorerete con le vostre mani.

Raggiunta l'elasticità necessaria, riponete l'impasto in una ciotola e copritela con un

canovaccio; lasciatela riposare per circa un quarto d'ora.



2 Nel frattempo preparate il ripieno: tritate le bietole già cotte e ben strizzate.

Versate in un tegame mezzo bicchiere scarso di olio extravergine d'oliva ed unitevi la cipolla tritata.

Fate imbiondire la cipolla, quindi unitevi l'aglio tritato, la maggiorana ed il prezzemolo tritato.

Togliete il tegame dal fuoco ed unitevi le bietole, il sale, il pepe ed un uovo.



- 3 In una ciotola amalgamate la ricotta, sale, pepe, 2 uova, un pugno di formaggio grattugiato, il latte e la farina; ne dovrà risultare un composto nè troppo molle nè troppo denso ovvero della consistenza di una crema densa.



4 Qualora la consistenza non fosse corretta, regolatevi con aggiunte di latte o di farina.

Riprendete l'impasto e dividetelo in 10 parti uguali, spolverateli con la farina.

Scegliete uno stampo di circa 30 cm di diametro e dai bordi non molto alti, oliatela per bene.

Stendete un pezzo d'impasto di diametro superiore a quello dello stampo scelto ed in modo tale che fuoriesca un po' dai bordi.



- 5 Adagiate il primo strato di pasta nello stampo ed ungetelo con dell'olio extravergine d'oliva; proseguite in questo modo con altri tre pezzi d'impasto.



- 6 Collocato il quarto strato di pasta nello stampo, distribuitevi dentro il composto a base di bietole livellandolo con una spatola.



7 Distribuite, ora, sopra la bietola il composto di ricotta lievallando anch'esso.



8 Create, ora quattro buche nel composto di ricotta e fatevi scivolare dentro quattro uova sgusciate cercando di non romperle.



9 A questo punto, stendete gli ultimi pezzi di impasto in modo tale da avere delle sfoglie molto molto sottili.

Disponete ciascuna sfoglia sopra il ripieno oleando ciascuna prima di sovrapporvi la successiva.



10 Messo l'ultimo foglio, che non va oleato, tagliate la pasta in eccesso lasciandone un paio di dita.

Arrotolate la pasta in eccedenza su di se creando un bordo che farete aderire bene al bordo interno dello stampo e che schiaccierete coi denti di una forchetta e ungerete

d'olio.

Infornate a 180°C per circa 50 minuti o fino a doratura completa della torta.

CONSIGLIO