

**TORTE SALATE** 

# Torta pasqualina genovese

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



In Liguria non si può dire Pasqua senza la Torta
Pasqualina! Questa torta salata rustica è un'antica
tradizione che si tramanda di generazione in
generazione, un vero e proprio simbolo di questa
festività.

Preparare la torta pasqualina richiede un po' di pazienza, ma il profumo che invade la casa durante la cottura ripaga di ogni fatica. E poi... la soddisfazione di tagliare una fetta fumante, con la crosta croccante formata dalle classiche 33 sfoglie a rappresentare gli anni di Cristo, e gustarne il sapore cremoso e saporito è impagabile!

Non è solo un **piatto goloso e bello** da portare in tavola, la torta Pasqualina è anche **un momento di condivisione**. Che la si prepari in famiglia o la si gusti con gli amici, è un modo per celebrare la Pasqua e le sue tradizioni.

Allora, cosa aspetti? Mettiti all'opera e prova a preparare questa **specialità ligure**, una vera e propria esperienza in cucina!

Ecco altre ricette che potrebbero interessarti:

Ciambella rustica salumi e formaggi Crescia di Pasqua Casatiello Base per panettone gastronomico

<u>Erbazzone</u>

#### INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 00 600 gr

ACQUA 350 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 35

gr

SALE FINO 1

### INGREDIENTI PER IL RIPIENO DI Spinaci

SPINACI già puliti e lessati - 1,2 kg

**UOVA MEDIE 2** 

FORMAGGIO GRATTUGIATO 50 gr

SALE

PFPF NFRO

# INGREDIENTI PER IL RIPIENO DI

#### RICOTTA

RICOTTA DI MUCCA 500 gr

**UOVA MEDIE 3** 

FORMAGGIO GRATTUGIATO 100 gr

**NOCE MOSCATA** 

**SALE FINO** 

#### INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

**TUORLI7** 

ALBUMI 7

Ecco le istruzioni per cucinare una deliziosa torta pasqualina alla ligure. Iniziamo a preparare la pasta matta: in una ciotola capiente versa la farina, un pizzico di sale, l'acqua e l'olio evo, quindi inizia ad impastare.









Appena l'impasto diventa più consistente, rovescialo sulla spianatoia e lavoralo con le mani fino ad ottenere un panetto compatto ed elastico. Se occorre spolvera leggermente di farina.









Dividi il panetto ottenuto in 4 parti, ricopri con un canovaccio umido e lascia riposare per un'ora.









coltello e condisci con sale, pepe, 2 uova e  $50\,\mathrm{g}$  di formaggio grattugiato. Mescola tutto e tieni da parte.

















generosa di noce moscata e 100 g di formaggio grattugiato.

Amalgama tutto e riponi in frigorifero fino all'utilizzo.





















Trascorso il tempo di riposo dei panetti, spennella il fondo di una tortiera con gancio da 28-30 cm di diametro, con l'olio evo.





Spolvera di farina la spianatoia e inizia a stendere il primo panetto con il matterello.

Dovrà essere molto sottile, aiutati anche con le mani allargandolo leggermente,
maneggiando con cura per non strapparlo.

La sua circonferenza dovrà essere più ampia dello stampo, in modo che fuoriesca abbondantemente dal bordo.









8 Rivesti lo stampo con la prima sfoglia stesa, e con un po' di pazienza sistema cercando di farla aderire bene anche sui bordi interni. La sua ampiezza favorirà questo passaggio.





9 Spennella la superficie con l'olio evo e stendi il secondo panetto, ottenendo una sfoglia grande e sottile esattamente come la prima, quindi adagiala sopra alla prima sfoglia nello stampo.









con il dorso di un cucchiaio.





Ora riprendi la farcitura di ricotta dal frigorifero e versala sopra gli spinaci, livellando anch'essa con il dorso di un cucchiaio.





Sempre utilizzando un cucchiaio, scava 7 piccole conche, una centrale e sei laterali, in ognuna di esse dovrai trasferire un tuorlo d'uovo, tenendo da parte gli albumi.

Questo passaggio è decisamente delicato, devi cercare di non rompere i tuorli! Quindi mi raccomando, utilizza uova freschissime.

Inizia a dividere un uovo dall'albume e cola il tuorlo pian piano nella prima buchetta, continua con gli altri sei.









Una volta terminato, sbatti leggermente con una forchetta gli albumi e rovesciali sopra tutta la superficie della torta.





Stendi il terzo panetto, ottenendo una sfoglia grande e sottile come le prime due. Ricopri la torta sempre facendo trasbordare la sfoglia, spennella con l'olio evo e stendi l'ultimo panetto.









eccesso, lasciando 2-3 cm da ripiegare verso l'interno, così da creare il cordolo del bordo.

Spennella tutta la superficie con l'olio evo e inforna nella parte bassa a 180°C forno statico per circa 60' (forno già a temperatura), oppure ventilato a 160°C per 55'.









Sforna la torta Pasqualina e lasciala ben raffreddare prima di sganciare lo stampo e sistemarla sopra un piatto da portata.





## CONSIGLIO

Stendi la pasta in eccesso che hai tagliato via, puoi utilizzarla per delle simpatiche decorazioni da mettere sulla superficie della torta!

Per una versione ancora più gustosa, puoi saltare gli spinaci in padella con olio e cipolla, e poi condirli una volta freddi come descritto nella ricetta.

### CONSERVAZIONE

Conserva la torta pasqualina per 3 giorni in frigorifero coperta con la pellicola trasparente.

Puoi congelare la torta già porzionata in fette, da scongelare in frigorifero per poi scaldare a piacimento nel forno classico o microonde, oppure gustarla fredda.