

NICCOLO'

## TORTA PASQUALINA



### INGREDIENTI

#### PER LA PASTA BRISEE:

500 GR. DI FARINA 00  
200 GR. DI BURRO MORBIDO  
100 ML. DI ACQUA FRESCA  
SALE Q.B.

#### PER IL RIPIENO:

500 GR. DI SPINACI PULITI O BIETOLE  
250 GR. DI RICOTTA  
80 GR. DI PECORINO O DI PARMIGIANO  
4 UOVA  
SALE  
PEPE  
LATTE

## PROCEDIMENTO:

METTERE IL BURRO A PEZZETTI NEL MIXER INSIEME ALLA FARINA, AL SALE E ALL'ACQUA FRESCA.

FRULLARE A PIU' RIPRESE FINO AD OTTENERE UN IMPASTO AMALGAMATO.



FORMARE UNA PALLA, CHIUDERLA IN UNA PELLICOLA E LASCIARLA RIPOSARE IN FRIGORIFERO PER UN'ORA CIRCA.



STUFARE LE VERDURE IN UNA PADELLA, STRIZZARLE BENE E SMINUZZARLE.



METTERE LE VERDURE IN UNA CIOTOLA CON LA RICOTTA, IL PECORINO O PARMIGIANO , UN UOVO, SALE E PEPE.  
MESCOLARE FINO AD OTTENERE UN RIPIENO OMOGENEO.



IMBURREARE UNO STAMPO, MEGLIO SE A CERNIERA, E FODERARLO CON UN PRIMO DISCO DI PASTA BRISEE.

BUCHERELLARE LA PASTA CON UNA FORCHETTA E VERSARE ALL'INTERNO IL RIPIENO OTTENUTO.



CON IL DORSO DI UN CUCCHIAIO, FORMARE TRE INCAVI E ADAGIARE LE UOVA SGUSCIATE DELICATAMENTE.



RICOPRIRE CON L'ALTRO DISCO DI PASTA E RICHIUDERE  
SIGILLANDO BENE I BORDI.

BUCHERELLARE LA SUPERFICIE E SPENNELLARE CON UN PO' DI  
LATTE.



INFORNARE LA TORTA PASQUALINA IN FORNO PRERISCALDATO A  
190° E CUOCERE PER 45-50 MINUTI.

BUON APPETITO

NICCOLO'