

TORTA PASQUALINA

Ingredienti :

1 Kg. di farina,
1 Kg. di erbe,
gr. 600 di ricotta
gr. 100 di burro
10 uova
olio extravergine d'oliva
maggiorana
mollica di 2 panini spugnati nel latte
parmigiano grattugiato
sale, pepe.
Tempo di preparazione: 3 ore e 15 minuti

Preparazione:

Mescolate alla farina una generosa presa di sale, fate la fontana sulla spianatoia ed al centro versate 4 cucchiai d'olio. Impastate unendo l'acqua che occorre per avere una pasta di giusta consistenza. Dividetela in 33 pezzetti che allineerete sulla spianatoia e coprirete con un tovagliolo. Lasciateli riposare per un'ora. Intanto mondate accuratamente le erbe lavandole ripetutamente sotto l'acqua corrente per togliere ogni residuo di terra; lessatele quindi nella sola acqua rimasta attaccata dopo il lavaggio. Salatele, scolatele, strizzatele bene e allargatele su un piatto: spolveratele di sale e parmigiano e distribuite qua e là qualche foglia di maggiorana. In una terrina sbattete 4 uova intere con 3 cucchiai di parmigiano. Unite la mollica ben strizzata del latte, le erbe e la ricotta passata al setaccio. Mescolate a lungo col cucchiaio di legno dopo l'aggiunta di ogni ingrediente. Trascorso il periodo di riposo della pasta, tirate ogni pezzetto in una sfoglia il più sottile possibile. Disponetene 10 in una tortiera unta d'olio, sovrapponendole e unendo d'olio ogni sfoglia. Sull'ultima sfoglia versate il ripieno di ricotta ed erbe ed in esso fate 6 fossette regolarmente distanziate. In ogni fossetta versate gr.10 di burro fuso e rompetevi un uovo, cospargendolo di formaggio grattugiato, sale e pepe. Sistemate sul ripieno le rimanenti sfoglie, ungendole d'olio e distribuendo su ognuna piccoli pezzetti di burro. Rigitate verso l'interno i bordi di pasta che fuoriescono dalla tortiera. Bucherellate la superficie con una forchetta e mettete a cuocere la torta in forno caldo a 190' per 45 minuti circa.

COME SI PRESENTA:

Servite la torta pasqualina tiepida o fredda. Questa è la ricetta classica, che può essere semplificata riducendo a 15/18 il numero delle sfoglie.

