

## TORTA PASQUALINA DI ANNA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- farina (500g)
- sale
- 6 uova
- mezza cipolla
- burro
- maggiorana
- bietta (1,2g)
- ricotta di pecora (400g)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano

### Come si prepara

Setacciate la farina sulla spianatoia, fate la fontana e versatevi l'olio, il sale e due dl di acqua tiepida.

Impastate energicamente per cinque minuti finchè risulta morbida e liscia, avvolgetela con la pellicola e fatela riposare mezz'ora.

Lavate le bietole, tagliatele e fettucce e scottatele in acqua salata bollente.

Fate appassire la cipolla nell'olio caldo, unite le bietole e insaporite. Raffreddate e amalgamate la ricotta, il Parmigiano, due uova, un cucchiaio di maggiorana, sale, pepe,

Dividete la pasta in sei parti, stendetene due a disco e assottigliateli il più possibile.

Ungete d'olio una tortiera a cerniera, da 24 cm, infarinatela e foderatela con la sfoglia, lasciandola debordare. oliatela e sovrapponete la seconda sfoglia.

Versate il ripieno pareggiatelo e ritagliate la pasta a due dita dal bordo.

Fate 4 incavi nel ripieno e rompete le uova, mettetevi burro e sale e coprite con gli ultimi 4

dischi sempre oliando fra uno strato e l'altro. rivoltate verso l'interno gli strati di pasta debordanti formando un cordolo.

Pennellate d'olio tutta la superficie e bucherellatela in più punti. infornate a 180 gradi e fate cuocere un'ora.

Servite tiepido.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 40**

## Tags

focacce, pizze, pasqua, pasquetta, piatti unici, Torta pasqualina, Torta pasqualina di Anna