

TORTA PASQUALINA

Ingredienti

- farina (300g)
- sale
- 3 uova
- burro (150g)
- 3 tuorli d'uovo
- ricotta di pecora (600g)
- Parmigiano Reggiano (200g)
- salame (150g)
- caciotta (150g)

Come si prepara

Portare il forno a 200 gradi.

Mettere la farina sulla spianatoia, formare un buco al centro e mettervi i tuorli d'uovo, il burro morbido a pezzetti e il sale.

Lavorare fino ad ottenere un impasto consistente quindi coprire con un tovagliolo e lascir riposare per 20 minuti.

Nel frattempo mescolare la ricotta ai formaggi grattugiati.

Tagliare il salame e i formaggi a dadini e aggiungerli all'impasto.

Stendere con il mattarello la pasta in due dischi, uno di diametro maggiore dell'altro.

Foderare uno stampo con carat da forno e stendervi il disco di pasta più grande avendo cura di bucherellare il fondo della pasta con una forchetta.

Riempire con la farcia di ricotta scavando delle buchette dove mettere le uova intere.

Ricoprire con il secondo disco di pasta, bucherellare la superficie con la forchetta e decorare il bordo e il centro con foglioline di pasta.

Infornare per 40 minuti e servire tiepida.



Difficoltà: 2

Tempo: 60

Gradimento: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	236 kcal 988 kJ
-------------------	--------------------

Tags

focacce, occasioni speciali, pasqua, pasquetta, picnic, new, feste, pizze rustiche, torte, tradizionale, Torta pasqualina, mediterraneo

