



## TORTA PASQUALINA

### Ingredienti per 6 persone

400 gr Farina	50 gr di parmigiano grattugiato
½ bicchiere di olio extra vergine di oliva+ 1 cucchiaino	20 gr di pecorino
350 gr Biete cotte	150 gr di ricotta di mucca morbida
½ cipolla bianca o 1 scalogno	½ bicchiere di latte
1 spicchio d'aglio (opzionale)	1 cucchiaino di farina
Maggiorana qb	Sale qb
Prezzemolo qb	Pepe qb
7 uova	Noce moscata qb

Iniziamo con la preparazione della pasta: disponete sulla spianatoia la farina a fontana al cui centro, creato un buco, verserete un pizzico di sale e mezzo cucchiaino d'olio. Iniziate ad impastare la farina aggiungendo poco per volta dell'acqua fino ad ottenere un composto molto morbido che acquisterà elasticità man mano che lo si lavorerà.

Riponete quindi il composto in una ciotola, copritela con un canovaccio e lasciate riposare 20'.

Nel frattempo preparate il ripieno: tritate al coltello le biette precedentemente cotte per 5' in acqua salata e ben strizzate. Versate in un tegame mezzo bicchiere scarso d'olio d'oliva e unitevi la cipolla o lo scalogno tritato. Fate imbiondire la cipolla quindi unitevi se lo gradite l'aglio (volendo, lasciatelo intero in modo che dia il sapore ma poi lo si possa togliere), unitevi le biette, regolate di sale e pepe e fatele insaporire.

Fate raffreddare e quindi trasferitele in una ciotola e aggiungete la maggiorana e il prezzemolo tritato e un uovo.

In una ciotola amalgamate la ricotta, sale, pepe, una grattugiata di noce moscata, un uovo, il parmigiano grattugiato, il pecorino, il latte e la farina: ne dovrà risultare un composto né troppo molle né troppo denso, ovvero come una crema densa. Qualora fosse necessario, regolatevi con l'aggiunta rispettivamente di farina o di latte.

Quando il composto sarà ben amalgamato unite le biette.

Riprendete l'impasto e dividetelo in 10 parti uguali (nel dubbio, pesateli!) e spolverateli con la farina.

Prendete uno stampo da 20 cm di diametri e dai bordi non troppo alti, oliatelo per bene.

Stendete un pezzo di pasta dal diametro superiore dello stampo scelto in modo che fuoriesca un po' dai bordi. Adagiate il primo strato di pasta nello stampo e ungetelo con dell'olio extra-vergine di oliva; proseguite così per altri 3 strati., quindi distribuite il composto a base di biette livellandolo con una spatola.

Ora create con il dorso di un cucchiaino 5 conche nell'impasto( una al centro e le altre equidistanti lungo la circonferenza- io per avere idea precisa ho fatto riferimento ai punti cardinali-) e fatevi scivolare un uovo cercando di non romperlo. Stendete gli ultimi pezzi di impasto in modo tale da avere delle sfoglie molto sottili. Disponete ciascuna sfoglia sopra il ripieno oleando ciascuna prima di sovrapporre la successiva,.

Messo l'ultimo foglio che non va oleato tagliate la pasta in eccesso lasciandone un paio di dita.

Arrotolate questa eccedenza su se stessa creando un bordo che farete aderire bene al bordo interno dello stampo e che schiaccerete coi rebbi di una forchetta, ungete di olio la superficie e punzecchiatela con una forchetta, facendo attenzione ad evitare le uova (ecco il perché dei punti cardinali!!).

Infine se di vostro gradimento fate una scritta per abbellire con i ritagli della pasta o delle sagome (io mi sono creata delle dima di cartoncino a forma di coniglietto e di uova di cui ho poi seguito i profili incidendo la pasta).

Infornate a 180° per 50' o fino a d una completa doratura

Nb: se preferite potete sostituire le biette con gli spinaci o con i carciofi.

Infine, siete di corsa? Nulla vi vieta di ricorrere alla pasta sfoglia fresca già fatta (in questo caso, acquistate due pacchetti di pasta sfoglia tonda): il risultato sarà ottimo comunque e vi farà risparmiare un bel po' di tempo!

Alla prossima ricetta e Buona Pasqua

*Enrica*