



Torta pasqualina con uova di quaglia

INGREDIENTI

Farina	500 gr.
Verdure miste (spinaci e cicoria)	500 gr.
Ricotta mista	400 gr.
Pancetta a dadini	100 gr.
Parmigiano	70 gr.
Pecorino	20 gr.
Uova di quaglia	8
Uova di gallina	2
Carciofi	2
Olio e.v.o. "Adeste"	q.b.
Sale e pepe	q.b.



PREPARAZIONE

Per la pasta:

Preparare sulla spianatoia una fontana di farina, aggiungere 6 cucchiaini di olio "Adeste", 5 cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale. Amalgamare bene gli ingredienti fino a ottenere un impasto morbido ed elastico da porre a riposare per un'ora.

Per le verdure:

Ripassare gli spinaci e la cicoria, precedentemente bolliti, con aglio, olio e peperoncino. Stufare i carciofi con olio, aglio e mentuccia.

Per la farcitura:

In una boudoir unire la ricotta, le verdure tritate grossolanamente, il parmigiano, il pecorino e infine la pancetta. Regolare di sale e pepe e amalgamare aggiungendo le due uova.

COMPOSIZIONE

Dividere l'impasto e stendere la sfoglia con l'aiuto di un mattarello. Foderare una teglia con carta da forno e adagiarvi la prima sfoglia. Aggiungere quindi la farcitura avendo cura, una volta inserito tutto il composto, di creare con l'aiuto di un cucchiaino 8 "fossette" lungo il bordo della torta per alloggiare le 8 uova di quaglia. Coprire con la seconda sfoglia, spennellarne la superficie con l'olio Adeste e infornare in forno già caldo a 180°.

