

TORTA PASQUALINA.....MINI !!

Scritto da Administrator

Martedì 08 Aprile 2014 12:56 - Ultimo aggiornamento Martedì 08 Aprile 2014 13:01



A Natale....il panettone, a Capodanno....il cotechino con le lenticchie, a Pasqua...la torta pasqualina!

TORTA PASQUALINA.....MINI !!

Scritto da Administrator

Martedì 08 Aprile 2014 12:56 - Ultimo aggiornamento Martedì 08 Aprile 2014 13:01

La torta pasqualina è un piatto simbolo della cucina ligure. Le sue origini sono molto antiche, poiché veniva preparata già nel 1400 e anche allora era legata al periodo pasquale, da cui prende il nome.

Ha un ripieno di erbe completato con latte cagliato (la prescinseua o la quagliata, oggi sostituita spesso da ricotta) e uova, racchiuso in molteplici e sottilissime sfoglie di pasta.

Questa torta salata si prepara anche con i carciofi, ma la tradizionale torta pasqualina è fatta solo con le bietole, poiché nel periodo pasquale i carciofi non erano a buon mercato, mentre tutti potevano permettersi di acquistare le bietole di campagna.

Tradizione vuole che i fogli di pasta che compongono la torta pasqualina siano esattamente 33, in ricordo degli anni di Gesù, ma in pratica ci si limita "solo" a 10-12.

Il segreto della riuscita della ricetta sta nella preparazione della pasta che va fatta senza uova e deve essere veramente sottilissima.

Io la voglio proporre in formato *mini* e utilizzando per comodità la pasta sfoglia.

E' presentata in monoporzioni e l'uovo...non è di gallina, ma di quaglia.

Queste piccole uova, oramai, si trovano in quasi tutti i supermercati.

L'aspetto di queste tortine rustiche è molto carino e per realizzarle serviranno degli stampini da muffin antiaderenti o se non li avete potete utilizzare gli stampini di alluminio usa e getta monoporzione. Servirà anche un coppapasta tondo (cioè un tagliapasta).

TORTA PASQUALINA.....MINI !!

Scritto da Administrator

Martedì 08 Aprile 2014 12:56 - Ultimo aggiornamento Martedì 08 Aprile 2014 13:01

Ingredienti per: 6 persone:

Pasta sfoglia surgelata 1 rotolo

Spinaci surgelati 400 gr

Ricotta di pecora o di mucca 150 gr

Pancetta affumicata 100 gr (facoltativa)

Grana 100gr

Uovo di gallina 1

Ovetti di quaglia 6

Aglione 1 spicchi

Burro

TORTA PASQUALINA.....MINI !!

Scritto da Administrator

Martedì 08 Aprile 2014 12:56 - Ultimo aggiornamento Martedì 08 Aprile 2014 13:01

Sale

Pepe

Lessate gli spinaci in pochissima acqua salata bollente.

Scolateli, strizzateli bene e poi tritateli grossolanamente.

Insaporiteli in una padella con una noce di burro ed uno spicchio d'aglio facendo assorbire l'eventuale acqua rimasta.

In una ciotola amalgamate bene gli spinaci con la ricotta, la pancetta tritata, il grana e l'uovo di gallina e regolate di sale di pepe.

Ritagliate con un coppapasta dei dischi di pasta sfoglia di 2-3 cm più grandi del diametro degli stampini precedentemente imburrati e foderateli con la sfoglia in modo da formare dei piccoli cestini.

Riempiteli un piccolo strato di farcia e poi adagiatevi un uovo di quaglia sgusciato, facendo attenzione che non si rompa e coprite con un altro pochino di impasto.

Ritagliate dalla sfoglia rimasta delle striscioline e posizionatele sulle tortine come fossero delle crostatine.

TORTA PASQUALINA.....MINI !!

Scritto da Administrator

Martedì 08 Aprile 2014 12:56 - Ultimo aggiornamento Martedì 08 Aprile 2014 13:01

Infornate a 200 gradi per 20minuti circa o comunque fino a che pasta sfoglia abbia preso un bel colore dorato.

Servite tiepide.

Buona Pasqua!