

# Torta Pasqualina

## INGREDIENTI:

### Impasto:

600 gr di farina 00,

350 gr di acqua,

35 ml di olio evo,

sale qb.

### Ripieno:

500 gr di ricotta di mucca,

150 gr di yogurt greco bianco non zuccherato,

500 gr di bieta pesata da leggermente sbollentata (erbetta, da me viene chiamata bieta da taglio),

3 uova sbattute,

5 uova,

2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,

½ cipolla,

1 mazzetto di maggiorana,

1 pizzico di noce moscata,

1 pizzico di pepe,

sale qb,

olio qb.

Prima di tutto preparare l'impasto lavorando farina, acqua, olio e sale fino ad ottenere un panetto bello liscio che verrà suddiviso in 4 panetti 2 un po' più grandi 2 più piccoli e dovranno riposare per almeno mezz'ora ben coperti.

Nel frattempo si dovrà preparare il ripieno mettendo della cipolla tritata fine in una padella con un po' di olio quando inizierà ad appassire si dovranno unire le biette sbollentate ( io le butto in acqua bollente 1 minuto) tritate grossolanamente, aggiungere un po' di sale e pepe e lasciar insaporire per qualche minuto.

Facciamola raffreddare in un colino in modo che perda ogni residuo di liquido e poi mettiamola in una ciotola, aggiungiamo le 3 uova sbattute, il parmigiano, la ricotta precedentemente sgocciolata, maggiorana tritata, noce moscata e un pizzico di sale e amalgamiamo il tutto.

Riprendiamo l'impasto e stendiamo le 2 palline più grandi il più sottile possibile, prendiamo una teglia da 24 cm unghiamola e iniziamo a rivestirla con la prima sfoglia facendola aderire bene (l'impasto sborderà ma ci servirà poi in chiusura non toglietelo ) spennelliamo con olio evo e sovrapponiamo la seconda sfoglia.

Riempiamo con il composto e con l'aiuto di un cucchiaio formiamo 5 conche e dentro ognuna mettiamo un uovo intero facendo attenzione a non rompere il tuorlo.

A questo punto procediamo nello stendere sempre sottilissime le 2 palline più piccole copriamo con la prima spennelliamo con l'olio e sovrapponiamo la seconda a questo punto ripieghiamo l'impasto che sborda formando un cornicione tutto intorno, spennelliamo la superficie con dell'olio e mettiamo in forno già caldo a 180° per 1 ora circa (può variare da forno a forno).

Fate raffreddare prima di toglierla dalla teglia.

Conservatela in frigo.