# Torta Pasqualina

scritto da Mirko Achermann | 4 Ottobre 2022
**Tempo: 2 ore + Riposo**
**Per 6-8 persone**

**Ingredienti:**

- 1 kg di farina
- 1 kg di erbette
- 600 gr di ricotta
- 10 uova
- olio extra vergine di oliva ligure
- burro
- 100 gr di parmigiano reggiano grattugiato
- maggiorana fresca
- farina
- sale
- pepe

**Preparazione:**

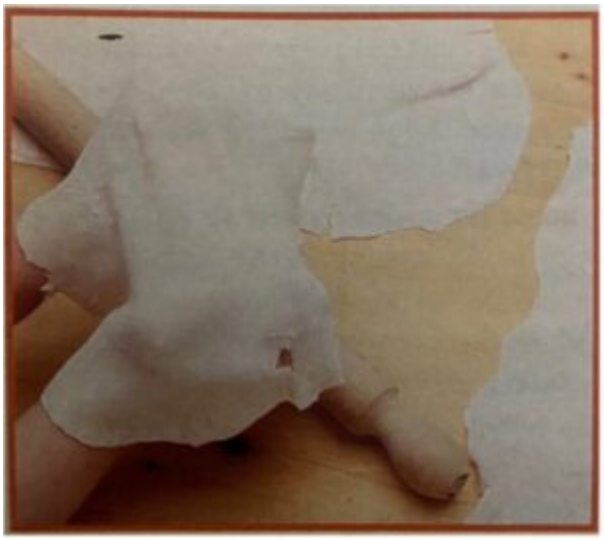
Lessate le erbette. Scolatele e tagliatele a striscioline, poi cospargetele con 60 g di parmigiano e maggiorana.

In una terrina sbattete uova con sale e pepe. Poi incorporate le erbette e la ricotta setacciata.



Setacciate la farina facendola cadere a fontana, versate al centro 2 cucchiai di olio e l’acqua necessaria per ottenere una pasta di giusta consistenza.

Dividetela in 18 pezzi, coprite e fate riposare 1 ora.
Stendete i pezzi di pasta.



Ricavate 18 sfoglie sottilissime.
Tendete sulle mani chiuse a pugno una sfoglia alla volta e tiratela in tutti i lati, cercando di non romperla. Ricoprite una tortiera a cerniera con una sfoglia ben oliata, facendola uscire dal bordo.



Sovrapponete altre 8 sfoglie, oliandole, mettete il ripieno, quindi scavate 6 nidi, adagiatevi le uova rimaste e un po’ di burro, cospargete di parmigiano.

Coprite con le 10 ultime sfoglie, sempre oliate.

Cuocete 45 minuti in forno a 200 °C.

