

TORTA PASQUALINA DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di farina bianca,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 400 g di prescinsoea (cagliata di latte) (o ricotta),
- 12 carciofi (quelli veri, con le spine, non le 'mammole'),
- 1 cipolla piccola,
- 1 spicchio di aglio,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 12 uova fresche,
- 1 ciuffetto di maggiorana,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fare la fontana con la farina, versarvi 2 cucchiai di olio, un po' di sale, il bicchiere di vino bianco e impastare aggiungendo se necessario un poco di acqua tiepida sino ad ottenere un impasto consistente.

Lavorarlo per circa 10 minuti, poi dividerlo in una dozzina o più di pagnottelle uguali, infarinarle e lasciarle riposare per 2 ore circa sotto ad un tovagliolo appena umido, in un angolo tiepido della cucina.

Mondare i carciofi delle foglie più dure e delle spine (badate a non dimenticare quelle più piccoline nel centro), dividerli ognuno in 8 spicchi e soffriggerli con la cipolla tritata finché siano dorati.

Sbriciolare la ricotta, unitela ai carciofi, a 5 uova intere ed un bianco (il rosso tenetelo in una tazzina per spennellare la torta prima di infornarla), sale e pepe, la maggiorana, l'aglio e il prezzemolo tritati e metà del parmigiano e mescolate bene con un cucchiaio di legno.

Stendere col matterello le pagnottelle di pasta ottenendo delle sfoglie sottili, larghe abbastanza da foderare una tortiera; non abbiate paura di farle troppo sottili perché metà del pregio della torta sta proprio nella sfoglia delicata.

Ungere d'olio la tortiera, mettervi la prima sfoglia, ungerla d'olio e sovrapporre una seconda sfoglia (senza pressarla, anzi lasciando qualche bolla d'aria intrappolata) ungerla e continuare così fino a metà delle sfoglie che avete preparato. Sopra questa disporre tutto il ripieno, livellarlo col dorso di un cucchiaio e praticare 6 incavi a distanze regolari.

In queste fossette mettere un gocciolino d'olio e scodellarvi le uova badando a non rompere il tuorlo, salare e pepare. Cospargere col rimanente formaggio e sovrapporre una sfoglia, ungerla, sovrapporre una seconda sfoglia senza pressare e proseguire allo stesso modo fino ad esaurire le sfoglie rimaste.

Ripiegare verso l'interno la pasta che fuoriesce e formare un cordone pizzicandola giro in giro.

Spennellare la superficie con un poco di olio mescolato al rosso d'uovo rimasto, mettere in forno a 200 gradi e appena inizia a gonfiare bucherellarla con uno stuzzicadenti per lasciar uscire il vapore (non andate troppo a fondo per non rompere i tuorli delle uova); proseguire la cottura per circa 40 minuti.