

TORTA PASQUALINA RICCA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta sfoglia surgelata e scongelata,
- 150 g di formaggio fontina,
- 200 g di spinaci,
- 200 g di piselli surgelati,
- 2 carciofi,
- 2 zucchine,
- 3 uova,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 manciata di prezzemolo tritato,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- burro,
- vino bianco secco,
- latte,
- sale,
- pepe.

Preparate il ripieno: pulite e mondate i carciofi eliminando i gambi e le foglie esterne dure e tagliando le punte. Tagliateli a spicchi.

In una casseruola fate rosolare i carciofi con due cucchiai d'olio, salate e fate cuocere a fuoco moderato per venticinque minuti circa finché sono diventati teneri.

Se necessario, potete bagnare con un po' di vino bianco.

Tritate lo spicchio di aglio.

Spuntate le zucchine lavatele, asciugatele e tagliatele a rondelle.

In un tegame fate scaldare due cucchiai d'olio e fatevi rosolare le zucchine, aggiungete la metà del prezzemolo e aglio tritati.

Aggiungete l'altra metà ai carciofi.

Lessate i piselli in una pentola con acqua salata per trenta minuti.

Scolateli.

In un'altra pentola con acqua salata lessate anche gli spinaci mondati e lavati accuratamente.

In una terrina mettete la fontina tagliata a dadini, le uova e il parmigiano grattugiato, mescolate con un cucchiaio di legno e se l'impasto risulta troppo denso, bagnatelo con un po' di latte.

Salate e pepate.

Stendete la pasta sfoglia con un mattarello infarinato e ricavatene due dischi sottilissimi.

Imburrate una tortiera e stendetevi sopra un disco di pasta.

Versatevi un primo strato di spinaci scolati e ben strizzati, un secondo di piselli, un terzo di carciofi, un altro di zucchine e il composto di uova e fontina.

Coprite quindi con il secondo disco di pasta sfoglia, fate un buco al centro e inseritevi un cartoncino per far uscire il vapore interno, spennellate con il tuorlo d'uovo e infornate per trentacinque minuti.