

La torta pasqualina

Author : Josie

Date : 6 aprile 2015



Buon giorno carissimi lettori e lettrici di PaginaQ,

Come non parlare di uova visto che siamo a Pasqua? L'uovo simboleggia la fecondità, rinascita, rinnovamento e la speranza per il futuro. E compare nelle tradizioni culinarie-festive di tanti paesi del mondo. Andiamo a curiosarle!

Intanto una cosa da sapere è che l'idea di inserire delle sorprese nelle uova arrivò nel 1500 in **Francia**, poi con l'arrivo del cacao, i cuochi del Re Sole inventarono le uova di cioccolato. In un paesino di Bordeaux la gente di Haux raccoglie circa 4500 uova per fare una gigantesca frittata (in grado di sfamare 1000 persone).

In **Danimarca** la tradizione vuole che tutto sia decorato di giallo, mentre in Bulgaria si cucinano le *kozunaks* (tipico dolce pasquale bulgaro) e si colorano le uova, il primo uovo deve essere colorato di rosso perché possa portare salute.

In **Finlandia** durante il pranzo pasquale si mangiano i *pasha* a base di formaggio e il *mami* (budino di segale). I finlandesi credono che gli spiriti maligni vaghino liberamente il sabato prima di Pasqua, per questo durante la giornata accendono grandi falò e si vestono da streghe, la domenica invece i bambini vanno alla ricerca delle uova di cioccolato che i genitori hanno nascosto precedentemente.

In alcuni posti come la **Svezia** i bambini si vestono da *pàskkarringar* (streghe di Pasqua) e si dipingono il viso, trasportano una scopa e vanno a bussare alle porte dei vicini per riempire il loro sacchetto di caramelle e cioccolato diciamo una sorta di Halloween. Gli svedesi per questo avvenimento decorano le loro case con rami di salice o di betulla e mangiano uno *smorgasbord*, una specie di buffet con salmone, patate, uova, polpette, salsicce e piatti a base di aringa.

Il rituale che mi è piaciuto di più è quello nella tradizione dell'**Inghilterra**, infatti si celebra presso l'Abbazia di Westminster dove il Giovedì Santo, dopo la funzione religiosa, viene consegnata ai più bisognosi una borsa piena di soldi. Infine, ogni anno, Londra diventa il teatro della più grande Caccia all'uovo del regno, un evento a scopo benefico.

Dopo ciò passiamo alla nostra ricetta, faremo la torta Pasqualina. La torta pasqualina è una torta salata

tipicamente ligure precisamente genovese, la tradizione vuole che la si faccia con le bietole ma ci sono anche versioni con i carciofi..

E sempre la tradizione vuole che i fogli di pasta che la compongono siano esattamente 33, in ricordo degli anni di Gesù, ma in pratica ci si "accontenta" anche di meno.

Come ben sappiamo un tempo alcuni ingredienti come le uova e il formaggio erano alimenti pregiati che venivano consumati solo nelle grandi ricorrenze, infatti in Liguria al posto della ricotta si utilizzava la *prescinseua* una sorta di cagliata di latte molto leggera.

Beh..ora mettiamoci all'opera..

Ingredienti:

Procedimento:

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, versatevi 2 cucchiaini di olio, sale, e impastate aggiungendo acqua tiepida per ottenere un impasto consistente. Lavorate la pasta per circa 10 minuti dopodiché dividetela in 14 pezzi uguali e formatene delle pagnottelle che infarinerete e farete riposare per due ore, coperte con un tovagliolo appena umido.

Nel frattempo pulite e lavate le bietole e fatele cuocere con poco sale senza aggiunta di altra acqua. Strizzatele, tritatele e mettetele in una terrina mentre in una ciotola sbriciolate la ricotta, unitela alle erbe con 2 uova intere, sale e pepe, maggiorana e metà parmigiano. Il tutto lavorato con un cucchiaino di legno.

Con un mattarello stendete i 14 pezzi, ottenendo così 14 sfoglie sottili e larghe tanto da foderare la tortiera. Ungetela e mettetevi la prima sfoglia, ungetela d'olio e sovrapponetevi un'altra sfoglia e ungetela, continuando così fino alla settima sfoglia. Su questa disponete tutto il ripieno, livellatelo e col dorso di un cucchiaino praticate 6 incavi a distanze regolari, nei quali verserete e restanti uova fresche, salate e pepate.

Cospargete col composto di bietole e ricotta e sovrapponetevi una sfoglia, ungetela e proseguite allo stesso modo fino ad esaurire le sfoglie rimaste. Infine ripiegate verso l'interno la pasta che fuoriesce e formate un cordone pizzicandola.

Ungete la superficie con poco olio, bucherellatela con la forchetta e passatela in forno già caldo per circa 40 minuti a 200°.

Beh..la vostra torta pasqualina è pronta per essere servita e mangiata!

Con questo vi auguro una buona Pasqua!!!

Alla prossima,

J.