

ANTIPASTI

Torta pasqualina di bietole

DOSI

6 persone

COTTURA

1 h 45 min

Ingredienti per 6 persone

Bietole	500 g
Carciofi	10
Ricotta	200 g
Uova	3
Cipolla	1
Burro	50 g
Formaggio parmigiano grattugiato	50 g
Pasta sfoglia surgelata e scongelata	1 confezione
Sale	

Preparazione

- 1 Mondate le bietole, lavatele, lessatele in acqua salata per cinquanta minuti circa. Mondate i carciofi eliminando le foglie esterne dure e i gambi; tagliate le punte e affettateli.
- 2 Mondate e affettate finemente la cipolla. In una casseruola fate rosolare i carciofi affettati e la cipolla tritata. Salate. Lasciate cuocere finché i carciofi sono teneri.
- 3 Unite le bietole, due uova, la ricotta, il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale. Mescolate per far amalgamare tutti gli ingredienti.
- 4 Dividete la pasta sfoglia in due parti e tiratela sino a ottenere due dischi sottili. Foderate di carta stagnola una teglia e adagiatevi sopra un disco di pasta sfoglia.
- 5 Riempite con il ripieno e stendete sopra l'altro disco di pasta. Unite i bordi dei due dischi. Punzecchiate con una forchetta la superficie della torta e spennellatela con l'uovo sbattuto.
- 6 Passate in forno a temperatura media per quarantacinque minuti. Servite caldo.