

SPECIALE PASQUA

All'uovo e al pane, i due simboli principi della Pasqua, si ispirano le **torte salate** e le **torte verdi**: come la **torta pasqualina**, antico piatto genovese, la **torta di Pasqua** al formaggio di origine umbra, la **crescia di Pasqua marchigiana** e le **pizze al formaggio campane** ripiene di uova, pecorino fresco, farina e olio d'oliva. Ecco qualche ricetta adatta alla Primavera, al periodo Quaresimale e ai giorni delle festività Pasquali. Adattissime anche per un pic-nic fuoriporta... Se non sapete preparare gli impasti base per le torte salate, come la pasta brisè, la pasta brioche, la pasta sfoglia, date una ripassata alla [lezione di cucina](#) apposita, redatta dal nostro chef!

[Torta Pasqualina](#)

[Quiche Lorraine](#)

[Torta ai carciofi](#)

[Focaccia alla marinara](#)

[Torta di verdure](#)

[Torta di zucchine e prosciutto](#)

[Quiche di patate e prosciutto](#)

Torta Pasqualina (con sfoglia)

300g pasta sfoglia ([clicca qui se non sai come prepararla](#))
300g spinaci
200g erbette (bietole)
1 mazzo di rucola
300g ricotta
3 cucchiaini di formaggio grattugiato
5 uova mollica di pane bagnata nel latte e strizzata
sale pepe

Lessate e strizzate, e poi tagliate finemente spinaci, bietole e rucola. Impastate il tutto con mollica, ricotta, formaggio, 2 uova, sale e pepe. Imburrate e infarinate uno stampo; foderate fondo e bordi con la pasta sfoglia e mettete dentro il composto. Fate 3 piccoli buchi, quindi mettete le restanti uova, coprite con uno strato di sfoglia. Pennellate con uovo sbattuto per dorare e cuocete a forno con calore moderato per 45 minuti.



Quiche Lorraine (alle cipolle)

300g pasta sfoglia ([clicca qui se non sai come prepararla](#))
200g cipolle
100g pancetta affumicata
3uova
200g panna
50g formaggio grattugiato
sale pepe



Tagliate le cipolle finissime, cuocete a fuoco lento: non devono prendere colore. Aggiungete la pancetta tagliata a dadini. Foderate con la sfoglia uno stampo imburato, fondo e bordo. Punzecchiate con forchetta il fondo, distribuite cipolle e lardo e versate le uova sbattute con la panna. Salate e pepate, mettete al forno per 30minuti a 180°.

Torta ai carciofi

300g pasta sfoglia ([clicca qui se non sai come prepararla](#))
5 carciofi
2 mozzarelle
2 uova
formaggio grattugiato
sale pepe

Infarinare e imburrare uno stampo, quindi foderare fondo e bordi con la pasta sfoglia. Tagliate finemente i carciofi, scottateli in acqua o saltateli in padella per ammorbidirli. Metteteli ora nella tortiera, aggiungete la mozzarella tagliata a pezzettini e le uova sbattute con il formaggio, sale e pepe. Cuocete in forno con calore moderato per 35 minuti.

Focaccia alla marinara

350g pasta brioche ([clicca qui se non sai come prepararla](#))
30 cozze
30 gamberetti
200g merluzzo fresco
100g sepioline cotte

Foderate uno stampo con pasta brioche, fondo e bordi. Mettete sul fondo un foglio di carta oleata e riempite con fagioli secchi. Cuocete in forno per 30 minuti a 180° e a cottura ultimata togliete fagioli e carta. Alternate nella torta cozze, gamberetti, merluzzo passato al burro e sepioline. Aggiungete un filo di panna e una spolverata di erba cipollina e infornare per 5 minuti.

Torta di verdure

300g pasta brisée (o in alternativa sfoglia, [clicca qui se non sai come prepararle](#))
100g broccoli lessati
100g carote cotte
1 melanzana tagliata a fettine e cotta all'olio

Foderate uno stampo, fondo e bordi, con la pasta; stendete le verdure, spolverate con formaggio grattugiato, sale e pepe. Infornate a bassa temperatura (170°) per 25 minuti.

Torta di zucchine e prosciutto

300 g pasta brioche ([clicca qui se non sai come prepararla](#))
400 g zucchine
5 uova
3 cipollotti
100 g prosciutto crudo
formaggio
sale e pepe
olio



Foderate una tortiera con pasta brioche, mettete sul fondo un foglio di carta oleata e sopra fagioli secchi. Cuocete in forno 30 minuti a 180°. In una padella con olio cuocete i cipollotti e le zucchine tagliate a rondelle, aggiungete il prosciutto a dadini e solo a fine cottura aggiungete anche uova e formaggio. Versate il tutto sulla pasta in tortiera e infornate per 10 minuti.

Quiche di patate e prosciutto

400g pasta brisèe ([clicca qui se non sai come prepararla](#))

1,5 kg patate

prezzemolo tritato

burro

250g panna

300g prosciutto cotto

2 uova

sale e pepe

noce moscata



Foderate fondo e bordo di una tortiera di pasta brisèe, tagliate a lamelle sottili le patate, distendetele sul fondo. Cospargete di prezzemolo e di dadolini di prosciutto e ripetete fino a che finiscono gli ingredienti. Mescolate le uova e la panna, sale, pepe, noce moscata e versate nella tortiera; coprite con un disco di pasta saldando bene il bordo, fate anche un buco al centro per far uscire il vapore. Cuocete in forno a 180° per circa un ora.