TORTA PASQUALINA 2

Ingredienti per 8 persone;

- 800 g. di pasta di pane,
- 400 g. di ricotta,
- 1 kg. di spinaci o biete,
- 100 g. di parmigiano grattugiato,
- 8 uova,
- due foglie di maggiorana fresca,
- 150 g. di olio di oliva,
- sale,
- pepe,
- olio per la tortiera.

Dividete la pasta di pane in 14 pezzi uguali e formatene delle pagnottelle.
Pulite le verdure e fatele cuocere con poco sale senza aggiunta di altra acquaa.
Strizzatele, tritatele e mettetele in una terrina.
Sbriciolate la ricotta, unitela alle erbe con 2 uova intere, sale e pepe, maggiorana e metà formaggio.
Lavorate poi con un cucchiaio di legno.
Con il matterello stendete i 14 pezzi, ottenendo cosi 14 sfoglie sottile e larghe tanto da foderare la tortiera.
Ungetela e mettetevi la prima sfoglia, ungetela d'olio e sovrapponete un'altra sfoglia e ungetela, continuate cosi fino alla settima sfoglia.
Su questa disponete tutto il ripieno, livellatelo e col dorso di un cucchiaio praticate 6 incavi a distanze regolari, nei quali verserete le restanti uova fresche, salate e pepate.
Cospargete col formaggio e sovrapponente una sfoglia, ungetela e proseguite allo stesso modo fino ad esaurire le 6 sfoglie rimaste.
Ripiegate verso l'interno la pasta che fuoriesce e formate un cordone pizzicandolo.
Ungete la superficie con poco olio, bucherellatela con la forchetta e passatela in forno già caldo per circa 40 minuti.