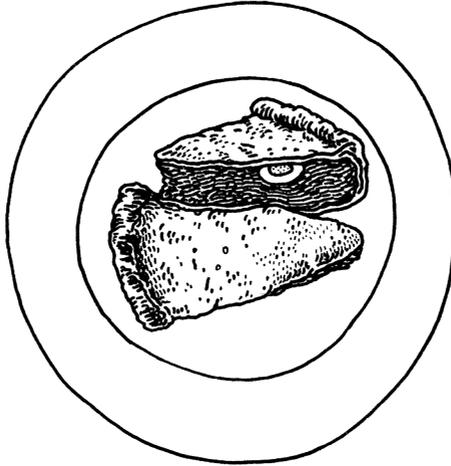


# #16

Expo 2015  
Regione Liguria  
Cooking



## Torta pasqualina

### Easter savoury pie

#### Ingredients (6 serves)

*For the dough: 600 g flour; 250 ml lukewarm water; 1 small glass DOP Riviera Ligure extra virgin olive oil; salt to taste*  
*For the filling: 500 g green chards; 500 g spring herbs' mixture; 1 white onion; 1 handful dried mushrooms soaked in lukewarm water and squeezed; 8 eggs; 70 g grated Parmigiano Reggiano DOP; 1 roll, soaked in milk; 350 g prescinsêua (Ligurian curd); 1 lavish tablespoon fresh marjoram, minced; 1 (scant) glass DOP Riviera Ligure extra virgin olive oil; salt to taste.*

- ⌚ 2 h, 30 min
- 🍳 hard
- 🏷️ DOC Colline di Levante Vermentino

Knead the dough till smooth and elastic. Divide into 6 parts and let rest for an hour in a cool place. Start the filling: clean and boil the vegetable leaves in a little salted water, drain, squeeze well and chop. Stir fry the onion and the mushrooms in a pan with a dash of oil, add the greens and briefly sauté. Beat the eggs with the parmigiano, the bread and the prescinsêua. Blend the concoction and the vegetables, add the marjoram and check the salt. Roll the dough into 6 thin, veil like sheets, very large. Start lining an oiled baking pan with the first layer of dough, brush the sheet with oil, lay the second sheet, brush again, lay the third sheet, lightly brush. Then, pour in the filling, level, use a spoon and create a round of 8 small nests ready to host the yolks, a little egg white, a pinch of salt and extra parmigiano. Cover with the last three dough layers. Fold in the excess dough, seal it like a string and decorate with the prongs of a fork. Make sure you oil the last layer, pinch the surface with a fork and bake for around 50 minutes, 180° C is the ideal temperature.

**Ingredienti** (6 porzioni)

*per la sfoglia: 600 g di farina; 250 ml di acqua tiepida; 1 bicchierino di olio ext di oliva; sale qb. Per la farcia: 500 g di biette; 500 g di altri erbaggi (boraggine, spinaci...); 1 cipolla bianca; 1 manciata di funghi secchi ammollati; 8 uova; 70 g di Parmigiano Reggiano grattugiato; la mollica di un panino bagnata nel latte; 350 g di prescinsêua; 1 cucchiaino di maggiorana fresca tritata; 1 bicchiere di olio ext di oliva; sale qb.*

Lavorare farina, acqua, olio e sale, ricavando un impasto liscio. Dividerlo in 6 porzioni, da tenere circa 45 minuti, coperte, in luogo fresco. Lessare brevemente le verdure in poca acqua salata, scolarle e tritarle sommariamente. In una padella soffriggere in poco olio la cipolla e i funghi, entrambi tritati. Aggiungere le verdure e “saltarle” brevemente. Intanto si possono sbattere 4 uova insieme al parmigiano, alla mollica bagnata nel latte e alla prescinsêua. Unire il composto alle verdure, arricchire con la maggiorana e sale. Riprendere le porzioni e stirarle col matterello sino a ricavare una mezza dozzina di sfoglie sottilissime. Foderare una tortiera (30 cm) già oliata, debordando un po’. Spennellare d’olio la sfoglia e stenderci sopra la successiva, fino a completare max una terzina. Spennellare, poco, anche la terza sfoglia e versarci tutta la farcia di verdure, uova, prescinsêua... Livellarla e disegnare in cerchio degli avvallamenti, in ognuno dei quali scocciare in bellavista un tuorlo e poco albume, che occorre aggiustare di sale e completare con ancora un po’ di parmigiano. Sopra la farcia ricominciare a disporre le sfoglie una sull’altra, ungendole tutte. Piegare verso l’interno il surplus sigillandolo. Ungere e forare la superficie, e infornare 40-50 minuti a 180°.