

Torta Pasqualina



Am vazut multe variante ale acestei minunate tarte, Torta Pasqualina, o tarta italiana traditionala ce se prepara indeosebi de Pasti, dar varianta propusa de **Gabi** mi s-a parut cea mai apetisanta ☐

Ce m-a atras cel mai mult la aceasta placinta sarata a fost sectiunea ☐ ...si am stiut imediat cat de buna va fi, pentru ca, virgula, combinatia dintre spanac si oua nu poate fi decat delicioasa!!

Sper din tot sufletul sa o aveti pe masa festiva de Paste, fiindca e cu adevarat deosebita! Iar daca va mai ramane spanac (spanacul crud, de primavara, e cel mai bun!!), ati putea incerca si aceasta reteta: **Tarta picanta cu ton**, in care aluatul de placinta are in compozitie...spanac :))

Ingrediente pentru o forma cu diametrul de 26 cm:

Pentru aluat:

- un ou
- un galbenus
- 500 g de faina
- 200 g de unt (la temperatura camerei)
- 50 ml de iaurt
- o lingurita de sare
- 2 lingurite de praf de copt

Umplutura de spanac:

- 6 oua
- 1 1/2 kg de spanac proaspat
- 3 linguri de ulei
- 200 g smantana acra
- o ceapa potrivita, uscata
- o legatura de ceapa verde
- sare, piper
- zeama de lamaie

Crusta:

- 1 galbenus frecat cu putin lapte

Mod de preparare:

Preparare aluat:

Se pregateste prima data aluatul: se amesteca untul moale cu sarea, iaurtul, galbenusul si oul intreg.

Se adauga faina, praful de copt si se framanta usor pana la obtinerea unui aluat omogen.

e pune aluatul obtinut in folie de plastic si se pastreaza la frigider pentru cca.1 ora, timp in care se pregateste umplutura.

Umplutura de spanac:

Se spala si se curata spanacul; se fierbe timp de 15 minute, apoi

se scurge si se toaca marunt.

Intr-o cratita se incinge uleiul si se caleste ceapa tocata marunt, timp de 2-3 min:



Se adauga spanacul si se amesteca bine. Se lasa 15 minute, si se adauga cate putina apa, daca e cazul (aveti grija sa nu se prinda, iar compositia sa nu fie prea uscata)



Laura Sava

Se ia amestecul de pe foc si se opreste focul; se adauga smantana, sare si piper dupa gust si se amesteca:



Laura Sava

Asamblare tarta:

Se imparte aluatul in doua bucati.

Se intinde fiecare bucata de aluat cu sucitorul, pana cand se obtin 2 foi subtiri.

Se aseaza una dintre foi in forma bine unsa cu unt:



Se taie marginile care prisosesc:



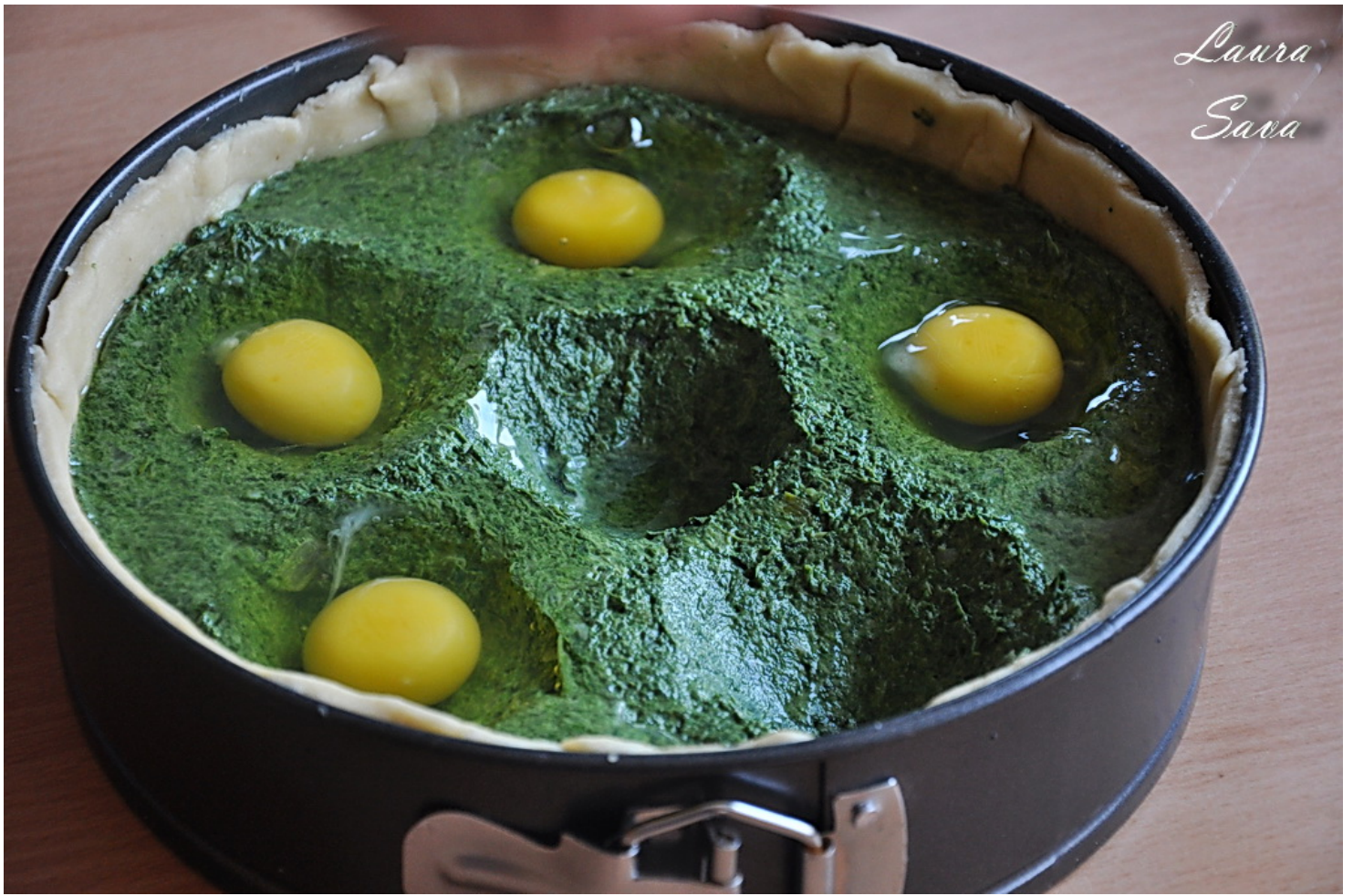
Laura Sava

Se pune umplutura de spanac si se niveleaza.
Cu ajutorul unui polonic mai mic sau a unei linguri se fac 6
„cuiburi”:

Laura
Sava



Se sparg cu grija ouale si se aseaza in aceste gropite □



...cinci pe margini si unul in centru □



Se acopera cu cealalta foaie, inlaturand ca si la aluatul de la baza, excesul:



Din restul de aluat se fac mici ornamente...eu am ales, din nou, iepurasi ☐



*Laura
Sava*

Se unge tarta cu galbenusul amestecat cu lapte si se inteapa cu o scobitoare in mai multe locuri, ca sa nu se umfle la copt.

Coacere:

Se pune tarta in cuptorul incalzit in prealabil, la foc potrivit (170 grade C) pentru cca. 40 de minute:



Laura Sava

Cum bine zice Gabi, e de preferat sa folositi o forma cu inel detasabil, care va va permite sa scoateti mai usor tarta:



Laura Sava

Se poate servi calda sau rece (desi calda e mult mai gustoasa!)



*Laura
Sava*

Felia asta cu iepurasul rumen a mers la Bogdi...dar cand a ajuns la spanac, mi-a pasat-o mie :)))

Poate aveti voi mai mult noroc cu pruncii vostri ☐

Laura
Sava



Delicioasa!!!!!!!



...si aratoasa, as mai zice, mai ales in sectiune ☐



P.S. In amestecul de spanac se poate stoarce putina lamaie.
Reteta preluata de la **Gabriela Cara** (pupici multi, Gabitza!!!)