

## Torta Pasquale / Torta Pasquale



### De boodschappen

- 25 gram boter & 25g bloem (om in te vetten)
- 6 vrije uitloop eieren
- 200 gram spinazie
- 110 gram rocketsla
- 30 ml extra virgin olijfolie
- 1 uitje, fijngehakt
- 500 gram ricotta
- 50 gram geschaafde parmezaanse kaas
- 110 gram provolone
- versgemalen zeezout & zwarte peper
- 500 gram diepvries bladerdeeg

### Zo maak je deze Italiaanse hartige taart (die het hele jaar door heerlijk smaakt)

Verwarm oven voor op 200o C Vet een ovenschaal in en bestuif de schaal met bloem.

## Torta Pasquale / Torta Pasquale

Kook 5 eieren in 10 minuten hard, laat ze schrikken in koud water, pel de eieren en snijdt ze overlangs in de helft.

Was de spinazie en de rocket en laat ze uitlekken.

Laat de spinazie en rocket slinken in aanhangend water, in ongeveer 4-5 minuten.

Giet de spinazie en rocket af en druk het water er zoveel mogelijk uit.

Hak de groenten grof en doe ze in een kom.

Bak in de olijfolie het gesnipperde uitje zacht en laat het afkoelen.

Voeg het uitje bij de spinazie/rocket en roer het goed door.

Voeg nu de ricotta en de parmezaanse kaas toe en roer het goed door.

Doe de Provolone er ook bij, voeg peper&zout toe en mix alles goed door elkaar.

Bekleed de vorm met bladerdeeg en prik wat gaatjes in de bodem.

Schep een laagje vulling in de vorm, leg de halve eieren er omgekeerd op en verdeel de rest van de vulling er over.

Klop het laatste ei los en bestrijk de rand van de taart er mee.

Dek met het overgebleven deeg de taart af, druk de randen goed dicht.

Snij midden in de taart een kruis zodat de stoom tijdens het bakken kan ontsnappen.

Bestrijk het deksel van de taart met de rest van het ei.

Plaats de taart in het midden van de oven en bak hem in 35-40 minuten gaar.

De hartige taart is klaar als hij mooi goudbruin is.

Laat de taart in de vorm op een rooster afkoelen.

**Serveer de Torta Pasquale met een simpele groene salade en een koele Italiaanse Gavi (droge witte wijn).**

## Torta Pasquale / Torta Pasquale



### **Shopping list**

- 25g butter and 25g flour (for greasing)
- 6 free-range eggs
- 200g spinach
- 110g rocket
- 30ml extra virgin olive oil
- 1 onion, finely chopped
- 500g ricotta
- 50g of grated Parmesan cheese
- 110g provolone
- freshly ground sea salt & black pepper
- 500g frozen puff pastry

### **How to make this Italian savory pie (which tastes delicious all year round)**

Preheat oven to 200 o C. Grease a baking dish and dust the dish with flour.

## Torta Pasquale / Torta Pasquale

Boil 5 eggs for 10 minutes, scare them in cold water.

Then peel the eggs and cut them length wise in half.

Wash the spinach and rocket and drain it.

Let spinach and rocket shrink in adhering water, about 4-5 minutes.

Press the the water from the vegetables as much as possible.

Chop the vegetables coarsely and place in a bowl.

Fry the chopped onion in olive oil soft and let it cool.

Add the onion to the spinach / rocket and stir well.

Now add the ricotta and Parmesan and stir well.

Add the provolone as well, season with pepper and salt, mix together well.

Line the oven dish with puff pastry and prick some holes in the bottom.

Spoon a layer of filling into the oven dish, put the half-eggs in, round side up.

Divide the remainder of the filling over the eggs.

Beat the last egg with a whisk and brush the rim of the pie with it.

Cover the pie with the remaining dough, seal the edges by pressing them with egg.

Cut a cross in the middle of the pie so that the steam can escape while baking.

Brush the lid of the pie with the rest of the beaten egg.

Place the pie in the middle of the oven and bake it for 35-40 minutes.

The pie is ready when it is golden brown.

Let the Torta Pasquale cool in the tin on a wire rack.

**Serve the pie with a simple green salad and a cool Italian Gavi (dry white wine).**