

Tarta Pascualina

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el relleno:

Cebolla: 1 Unidad

Queso Parmesano Rallado: 150 g

Espinaca al vapor: 500 g

Huevo: 6 Unidades

Ricota: 500 g

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Para la masa:

Huevo: 1 Unidad

Agua: 200 cc

Sal: 1 Pizca

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Harina 0000: 500 g

Preparación de la Receta

Para la masa :

- En una batidora, con brazo para amasar, colocamos 500 g de *harina 0000*, 1 *huevo*, pizca de sal y 200 cc de agua.
- Trabajamos la masa hasta que el bollo se despegue del bol de la batidora.
- Luego, la trabajamos con las manos hasta obtener una masa lisa y suave. Una vez que esté lista, hacemos 8 bollos y llevamos a descansar al frío.
- Cuando ya estén fríos, estiramos los bollos descansados y apilamos 4 pincelados con aceite de oliva. Estiramos esto hasta lograr la amplitud y el espesor deseado.
- Repetimos esta operación con los 4 bollos restantes.

Para el relleno :

- Condimentamos 500 g de *ricota* con sal, pimienta y nuez moscada. Luego, añadimos 1 *cebolla* y 1 diente de *ajo* rehogados y 150 g de queso parmesano rallado. Incorporamos 500 g de espinacas al vapor picadas y 1 *huevo*. Unimos todo.

Para el armado :

- Forramos un molde con una de las masas estiradas (4 capas) agregamos el relleno, 5 huevos, espolvoreamos con queso rallado, tapar con la masa estirada restante, pincelamos con *huevo* batido, colocamos una chimenea en el centro y llevamos al horno a 180° por 50 minutos .

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-pascualina>