Quest'anno la Torta Pasqualina si fa mini

mini-torta-pasqualina-b13685f9

Manca poco al grande giorno, è tempo per gli italiani di dedicarsi al pranzo Pasquale, e dalla Val d’Aosta alla Sicilia, cominciano a scaldarsi i forni e le padelle. Dal Casatiello napoletano, ai Carciofi alla Giudea romani, dalle Pardulas sarde alla ‘mpanata d’agnello siciliana, l’Italia, patria delle tradizioni culinarie soprattutto nelle ricorrenze, anche in questa occasione non vuole deludere le aspettative e porta a tavola i piatti tipici della tradizione festiva.Regina della Pasqua, è sicuramente la Torta Pasqualina che quest’anno Buitoni rivisita in chiave contemporanea con una versione mignon, ideale per i pranzi da condividere tra amici e parenti.



Un formato monoporzione, ottimo per essere proposto durante pranzi o cene meno formali, invitando amici e parenti, ma senza mettere da parte la tradizione. Buitoni, l’alleato in cucina delle italiane, anche questa volta coniuga tradizione e innovazione con una ricetta rapida e gustosa, perfetta per dimostrare la propria creatività in cucina e sorprendere gli ospiti.

Ma come preparare la Torta Pasqualina in formato mignon? Innanzitutto assicurarsi di avere in frigorifero una confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare Buitoni, bietole (vanno bene quelle surgelate Valle degli Orti), ricotta, pecorino, un uovo e uova di quaglia.Il procedimento è molto semplice: srotolare la Pasta Sfoglia Rettangolare Buitoni e copparla in cerchi del diametro di circa 12 cm. Sistemare i cerchi di sfoglia ottenuti, dentro ad una cocotte imburrata. Unire poi il pecorino grattugiato alla ricotta, salare, pepare e aggiungere un pizzico di noce moscata e mescolare. Aggiungere al composto le bietole già lessate e tritate, più un uovo sbattuto. Distribuire poi un po’ di farcia su ogni

disco di pasta sfoglia e sistemare al centro un uovo di quaglia sodo. Coprire con altra farcia e chiudere con un altro cerchio di sfoglia. Infine, basta spennellare la superficie con un po’ di latte e far cuocere in forno a 180° per 10/15 minuti. Le mini torte pasqualine sono pronte per essere sfornate ed essere gustate da ogni ospite, il successo è garantito.

www.buitoni.it