

Torta Pasqualina Vegan con Spinaci , Ricotta di Soia Autoprodotta e “Uova” Sode fatte in casa

*1° SECONDO PIATTO DEL MENÙ VEGAN DELLE FESTE PASQUALI 2022
DI [Viaggi&AssaggiFelici](#)*

Menu Feste Pasquali 2022

Viaggiassaggifelici.blog
Viaggiando con amore
Blog di Viaggi e Cucina Vegana

Go green

HAPPY EASTER

Antipasti

UOVA SODE "VEGAN RIPIENE DI SALSA STONNATA con uova sode veg e tonno di jackfruit autoprodotti

Primi

Lasagne "alla Carbonara" con sfoglia e guanciale autoprodotti

Secondi Piatti

1) ARROSTO IN CROSTA GLUTEN FREE DI LUPINI E FRUTTA SECCA , CON DOPPIA FARCITURA , ACCOMPAGNATO DA SALSA DI CAROTE E ASPARAGI , CON CONTORNO DI FRICO FRIULANO

2) PIZZA CROQUE MADAME VEGAN

3) COSCE DI POLLO FELICE AL FORNO CON PELLE CROCCANTE CON CONTORNO DI PATATE , CIPOLLE E POMODORINI

4) Torta Pasqualina Vegan con Spinaci , Ricotta di Soia Autoprodotta e "Uova" Sode fatte in casa

dessert

1) TORTA LAMINGTON AUSTRALIANA

2) Colomba pasquale vegana con cioccolato e lamponi

3) UOVO DI PASQUA FATTO IN CASA E

Viaggi&AssaggiFelici 2022

<https://viaggiassaggifelici.blog/2022/04/06/crea-il-tuo-menu-vegan-delle-feste-pasquali-con-le-ricette-di-viaggiassaggifelici/>

[CREA IL TUO MENÙ VEGAN DELLE FESTE PASQUALI CON LE RICETTE DI VIAGGI&ASSAGGIFELICI](https://viaggiassaggifelici.blog/2022/04/06/crea-il-tuo-menu-vegan-delle-feste-pasquali-con-le-ricette-di-viaggiassaggifelici/)


🥧 Torta Pasqualina Vegan con Spinaci , Ricotta di Soia Autoprodotta e "Uova" Sode fatte in casa

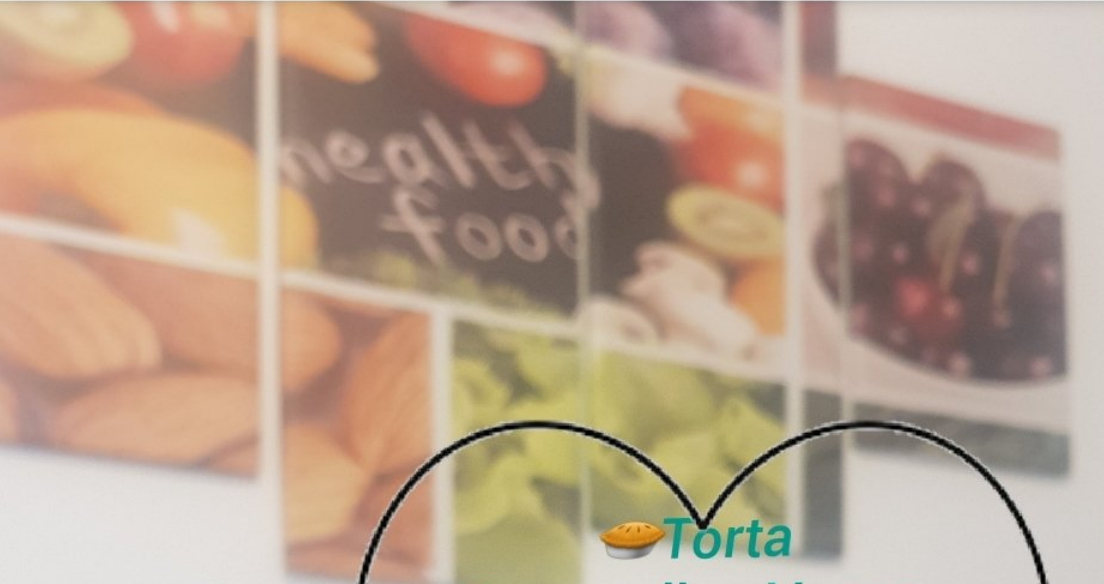


Viaggi&AssaggiFelici



Viaggi&AssaggiFelici

 **Torta
Pasqualina Vegan
con Spinaci ,
Ricotta di Soia
Autoprodotta e
"Uova" Sode fatte
in casa**



🥧 **Torta
Pasqualina Vegan
con Spinaci ,
Ricotta di Soia
Autoprodotta e
"Uova" Sode fatte
in casa**



Viaggi&AssaggiFelici

Torta Pasqualina Vegan con Spinaci , Ricotta di Soia Autoprodotta e "Uova" Sode fatte in casa

RICOTTA DI SOIA

AROMATIZZATA CON : SALE ROSA
DELL'HIMALAYA, LIEVITO ALIMENTARE IN
SCAGLIE, PEPERONCINO ED ERBA CIPOLLINA



"UOVA SODE" VEGANE



PASTA BRISÉE AUTOPRODOTTA
CON SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

PRONTA DA INFORNARE



□La Torta Pasqualina , come sappiamo , è un must del periodo pasquale !

Ed ecco la mia versione naturalmente Veg , con tanto di "
□UOVA SODE "

Come sapete , mi piace sperimentare , ed in questa ricetta ho intravisto una nuova sfida..!!!

Mi piace studiare e cercare di ricreare , anche rivisitandole, le ricette della tradizione italiana e non , in chiave ovviamente 100% veg !!!

Ho cercato di ricreare una versione totalmente personale delle "uova sode veg"

*La **torta Pasqualina** è una torta salata tipica della **cucina***

ligure realizzata con un doppio involucro di sfoglie sottili simile ad un brisé a base di farina, acqua e olio molto facile e veloce da fare in casa; che racchiude un ripieno di crema di bietole o spinaci, ricotta, formaggio e uova intere aggiunte direttamente nella farcia cremosa che, una volta cotta in forno, diventano sode e perfettamente visibili al taglio quando si affetta torta! Creando un vero e proprio effetto sorpresa!

Mi raccomando, per avere un risultato perfetto, create delle piccole cavità nel ripieno con l'aiuto di un cucchiaino e poi rompete al loro interno le uova! Stupirete tutti i vostri ospiti!

Quindi la mia versione veg conterrà :

- Pasta Brisee fatta in casa*
- Ricotta di soia fatta in casa*
- Formaggio vegan grattugiato fatto in casa*
- Spinaci*
- Uova Sode Vegan*

Ingredienti

Pasta Brisee

- 210 gr di semola di grano duro
- 210 gr di semola di grano duro integrale
- 160 gr di olio evo
- 150 ml di acqua fredda
- sale 1 pizzico

- 1 bustina lievito istantaneo (facoltativo)

per il ripieno

- 1 KG spinaci bolliti
- 450 g **ricotta di soia** (in fondo all'articolo la mia ricetta per farla in casa)
- 4 uova sode vegan
- 1 scalogno
- 25 g di amido di mais o farina di tapioca
- 30 g formaggio grattugiato vegan (tritando 10 anacardi + 1 cucchiaini di semi di lino tritati + 2 cucchiaini di lievito alimentare + 1 pizzico di curcuma in polvere + 1 cucchiaino raso di sale integrale himalaya)qb sale fino
- qb noce moscata
- sale q.b.

per le uova vegane

Tuorlo

- 240 g Acqua
- 27 g Olio di Semi
- 12 g Amido di Mais o farina di tapioca
- 3 g Lievito Alimentare
- 1 gr di Curcuma (attenzione a non esagerare, altrimenti coprirà il sapore degli altri ingredienti) o Zafferano
- 2 gr di sale [Kala Namak](#)
- 9 g di agar agar in polvere

Albume

- 300 ml di latte di soia
- 100 gr di tofu al naturale
- 50 gr di yogurt di soia non zuccherato
- 1 cucchiaino di sale [Kala Namak](#)
- 6 g di agar agar

Strumenti utili

- un coppapasta ovale o un tagliabiscotti ovale o semplicemente un bicchierino da amaro

PROCEDIMENTO

- **PER LE UOVA VEGANE : Per il tuorlo**, Aggiungere amido, lievito alimentare, sale nero , agar agar e curcuma in un pentolino, quindi versare delicatamente prima l'olio, poi l'acqua, mescolando vigorosamente con un frustino per evitare grumi. Portare a ebollizione su fuoco medio/lento fino a che il composto non inizi a rassodare e a bollire delicatamente. A questo formate delle piccole sfere e congelate velocemente. **Per l'Albume** , Unite tutti gli ingredienti insieme, frullate con il frullatore ad immersione e portate sul fuoco, quando il composto comincerà ad addensarsi togliete dal fuoco e riempite a metà gli stampi scelti (ricoperti di pellicola trasparente), fate raffreddare quindi adagiate il tuorlo congelato, coprite con altro composto di albume (tiepido), trasferite prima mezz'ora in freezer, poi in frigorifero a solidificare per almeno 3 ore. Sformate quindi le uova e servite.
- **Per la Pasta Brisee** : **Setacciate** accuratamente la farina in modo che non crei fastidiosi grumi nell'impasto. **Versate** la farina in un'ampia terrina, unite il sale e poi l'olio. Aiutandovi con un **cucchiaino di legno**, mescolate molto bene gli ingredienti in modo da amalgamarli alla perfezione. **Aggiungete** al composto l'acqua fredda e impastate fino ad ottenere una palla soda. **Avvolgete** l'impasto della pasta brisè in un foglio di **pellicola trasparente** e lasciatela **riposare in frigorifero per 30 minuti**. Dopo il tempo di riposo, eliminate la pellicola e stendete la pasta in una sfoglia sottile. Usate la sfoglia di pasta brisè per tutte le preparazioni dolci e salate che desiderate.

▪ **Per la Farcitura** : sbollentiamo gli spinaci per 10 minuti in acqua leggermente salata. Quindi scoliamo, lasciamo intiepidire e strizziamo molto bene. Saltiamo gli spinaci con uno scalogno tritato , aggiungere acqua , e facciamo amalgamare fino a che l'acqua non si è asciugata tutta, facciamo raffreddare. Per il ripieno della torta Pasqualina vegana lavoriamo bene la ricotta di soia e l'amido di mais con una forchetta, quindi aggiungiamo il formaggio vegano grattugiato, il sale e la noce moscata. Non appena il composto sarà ben amalgamato uniamo gli spinaci leggermente tritati al coltello. Foderiamo uno stampo di 24 – 26 cm di diametro con 1 foglio di pasta brisee generosamente . Riempiamo con 1/3 del ripieno. Posizioniamo le uova vegane (creando dei buchi all'interno del ripieno con un cucchiaino) e copriamo col restante ripieno. Chiudiamo la torta con l'altro foglio di pasta brisee , bucherelliamo e ripieghiamo all'interno gli strati laterali. Inforniamo, in forno preriscaldato , a 180 °C per circa 25 minuti , poi a 200° per 10/15 minuti . Attendiamo che la torta Pasqualina vegana raggiunga la temperatura ambiente prima di sformarla (meglio cuocerla nel primo pomeriggio e servirla a cena), porzionarla e servirla.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai , fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!



The banner consists of several elements: on the left, a circular logo with a palm tree and a bowl of food, with the text 'Viaggiassaggi felici.blog' and 'Viaggiando con amore blog di viaggi e cucina vegana' below it. In the center, a green background with the white text 'ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK' and 'Viaggi & Assaggi felici' in a stylized font. On the right, four small images showing different recipes, including a cake and a dish with vegetables.

E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :

☐alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>

*☐mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici***

[facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog](https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)

☐seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici/blog>

☐HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](https://www.instagram.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggifelici](https://www.instagram.com/viaggiassaggifelici)

Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!

[" RICOTTA DI SOIA "](#)