

LA RICETTA

Torta bolognese medievale

CULTURA

13_03_2023



Ecco una ricetta in uso nel Duecento a Bologna. È facile immaginare che San Domenico e i suoi confratelli l'abbiano mangiata.

Ammiriamo una tavola di legno dipinta, conservata nella chiesa di Santa Maria della Mascarella a Bologna, che costituisce una preziosa testimonianza della storia dell'Ordine dei Predicatori. Infatti, l'opera presenta la prima raffigurazione di san Domenico mai

dipinta, o per lo meno la più antica che sia giunta fino a noi. Il santo con l'aureola è raffigurato, in posizione frontale, davanti ad una ricca tavola imbandita assieme a quarantotto confratelli.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pasta sfoglia
- 350g di ricotta di pecora
- 100g di grana o parmigiano
- 200g di foglie di bietola
- 1 pugno di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di maggiorana
- 50 g di burro a temperatura ambiente
- 4 uova intere e un rosso
- 2 bustine di zafferano
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Tritare le bietole in un frullatore e unirle ai formaggi, al prezzemolo, alla maggiorana, al burro a pezzetti e a 4 uova intere; mescolare il tutto ottenendo un ripieno omogeneo. Regolare di sale e pepe. Stendere la prima sfoglia in una tortiera con carta da forno, riempire col ripieno e coprire con la seconda sfoglia, e chiudere bene i bordi. Cuocere in forno a 200° C per 15 minuti. Togliere dal forno, spennellare la torta con una miscela di rosso d'uovo e zafferano e cuocere a 180° C per altri 40 minuti circa.