

Pascualina

L'Uruguai

Maryluz Pardo i Ocubere

Ingredients

Per a la massa:

2 tasses de farina
½ tassa d'aigua
½ tassa d'oli
1 culleradeta de sal
1 ou

Per al farcit:

250 g de bledes
250 g d'espínacs
2 cebes
2 alls
Un pessic de sal
Un pessic de nou moscada
100 g de cansalada tallada a trossets
Oli

Preparació

Poseu tots els ingredients de la massa, excepte l'aigua, en un bol i barregeu-los. Afegiu-hi l'aigua tèbia i amasseu-la bé fins que quedi una massa homogènia.

Per fer el farciment, poseu en una paella els espínacs i les bledes, amb sal i nou moscada, i salteu-los bé amb un bon raig d'oli.

En una altra paella sofregiu la ceba i l'all amb oli. Afegiu-hi trossos de cansalada i remeneu-ho fins que estigui cuita.

Llavors estireu la massa de pa sobre un recipient ample i rodó, si pot ser, i poseu-hi tot el farcit: les verdures i la cansalada amb el sofregit. Enceneu el forn a 150°C i coeu-la durant 20 minuts.

Informacions culturals

Segons ens informa la Viquipèdia, la *torta pasqualina* (en dialecte italià ligur és *torta pasqualinna*) és un coc, normalment salat, típic de la Ligúria (més exactament de la zona de Gènova) que es prepara en diverses localitats italianes amb diferents característiques (de vegades també en versions dolces). Cuita al forn, és típica de l'època pasqual, és a dir, de Pasqua, d'on li ve el nom.

L'existència de la *torta pasqualina* genovesa està documentada al segle XVI, quan l'escriptor Ortensio Lando l'esmenta al *Catalogo delli inventori delle cose che si mangiano et si bevano* (*Catàleg d'inventors de les coses que es mengen i es beuen*), encara que aleshores era coneguda com a *gattafura*.

Com a producte de l'emigració dels italians cap a l'Amèrica del Sud, aquesta menja és molt comuna a l'Argentina, al Paraguai i a l'Uruguai, on es coneix amb diferents noms: *torta pascualina*, *tarta pascualina* o *pascualina* a seques.

Tot i que qui escriu aquests ratlles és d'origen bolivià, la recepta és uruguaiana.