

Menù di Pasqua

©www.mammafelice.it

Torrette con crema di fave

patatine tipo tacos o pringles

fave fresche o surgelate

pecorino morbido

olio, sale, paprika

Pulire le fave, sbollentarle in acqua calda leggermente salata e scolarle bene. Frullare le fave (tenendone da parte alcune come decorazione), insieme a un filo di olio e della paprika, e aggiustare di sale. Spalmare la crema di fave sulle patatine, facendo due o più strati, intervallando le fave con scaglette di pecorino fresco.

Focaccine con formaggio di capra

pasta per pizza

formaggio di capra a crosta bianca

pomodorini

basilico fresco

olio, sale

Stendere la pasta per la pizza, tagliare tante focaccine rotonde e cuocerle in forno alla massima potenza spennellandole bene con una miscela composta da olio, sale e acqua. Nel frattempo pulire i pomodorini, tagliarli a metà e farli sgocciolare, dopo averli leggermente salati. Quando le focaccine sono quasi cotte, aggiungere una fettina di formaggio di capra e mezzo pomodorino, e passare sotto il grill per la gratinatura finale. Servire con una foglia di basilico fresco.

Lasagne ai carciofi

6 carciofi

50gr di ricotta

6 noci

1lt di besciamella

aglio, olio, vino bianco

mozzarella per pizza

parmigiano grattato

pasta per lasagne fresca

Pulire i carciofi, tagliarli in quarti, sciacquarli e cuocerli al vapore (o sbollentarli). Scolare i carciofi, tagliarli a pezzetti, ripassarli in padella con aglio e olio, sfumando con vino bianco, e portarli a cottura. Tenere da parte qualche fettina di carciofo, e frullare i restanti carciofi con la ricotta, le noci sbucciate e olio quanto basta per ottenere una crema morbida e spumosa. Versare la crema di carciofi dentro la besciamella, e mescolare bene il tutto.

Assemblare le lasagne: stendere un primo strato di crema, poi le lasagne fresche, la crema di carciofi, abbondanti parmigiano e mozzarella, e così via fino all'ultimo strato. Completare l'ultimo strato, oltre che con gli ingredienti rimasti, anche con le fettine di carciofo tenute da parte. Cuocere in forno caldo per circa 20-25 minuti.

Provola alla piastra

1 pezzo grande di provolone
basilico, timo e prezzemolo freschi
2 foglie di alloro
1 spicchio d'aglio
olio, sale e pepe

Tritare finemente le erbe e lo spicchio d'aglio e metterli in un contenitore basso con abbondante olio, aggiungere le foglie di alloro e comporre una marinata. Tagliare il provolone in fette abbastanza spesse e metterle a riposare nella marinata per qualche ora, girandole un paio di volte.

Nel momento in cui va servito il secondo, scaldare bene la piastra antiaderente e cuocere le fette di provolone su entrambi i lati per pochi minuti, per grigliarle senza farle sciogliere esternamente. Servire caldissime insieme a un po' della loro marinata.

Insalata con uova e prosciutto crudo

fagiolini freschi (o surgelati)
insalata riccia
1 uovo per commensale
prosciutto crudo dolce tagliato molto sottilmente
olio, aceto di mele, sale
1 cucchiaino di maionese

Pulire i fagiolini e sbollentarli in acqua bollente salata fino a cottura, lasciandoli però croccanti. Scolare i fagiolini e tenerli al caldo.

Pulire l'insalata, condirla con olio, sale e aceto e disporla sul piatto. Disporre le fette di prosciutto ai lati del piatto, sistemandole con garbo (magari arrotolate come fiorellini). Nel frattempo cuocere le uova 5-6 minuti, facendole rassodare, ma in modo che il rosso resti morbido.

Condire i fagiolini con una miscela di olio, sale e maionese. Disporli sul piatto di portata e aggiungere le uova sode sbucciate e tagliate a metà.

Colomba alle fragole

1 colomba alta
1 cestino di fragole
crema pasticcera
ovetti di cioccolata

Preparare la crema pasticcera al microonde. Tagliare a metà la colomba, avendo cura di non rovinarla.

Pulire le fragole delicatamente, staccare il picciolo e tagliarle a fettine. Dividere a metà gli ovetti di cioccolata. Versare la crema pasticcera sulla prima metà della colomba. Aggiungere le fettine di fragola e gli ovetti, e richiudere la colomba.

Crema pasticcera (al microonde):

1 uovo intero
4 tuorli

150gr zucchero
50gr farina
500ml latte
1 scorza di limone

In una ciotola in pirex, mescolare 6 cucchiaini di zucchero, i tuorli, la farina e il latte, insieme a una scorza di limone.

Mettere il latte a scaldare nel microonde per 2 min con la buccia di limone (alla temperatura vostra abituale).

Con una frusta sbattere i tuorli con lo zucchero e la farina: non devono montare, solo essere ben mescolati.

Unire il latte caldo un po' alla volta, fino ad ottenere una crema liquida e omogenea.

Impostare la temperatura del forno a 500 o in posizione media, mettere la crema e scaldare per 2 minuti.

Mescolare, poi scaldare altri 3 minuti e di nuovo mescolare e cuocere altri 2 minuti.