

Menu di Pasqua vegetariano

©www.mammafelice.it

Bruschette con fave e pecorino

pane da bruschetta o pane raffermo
350gr di fave fresche al netto degli scarti
olio, sale e pepe
basilico fresco
aglio fresco
pecorino toscano o sardo saporito, ma non stagionato

Tagliamo il pane da bruschetta, spennelliamole con poco olio e aglio fresco e facciamole tostare in forno caldo.

Facciamo saltare in padella le fave con l'aglio, sfumiamo con poca acqua per terminare la cottura, e frulliamo tutto finemente. Spalmiamo la crema di fave sulle bruschette, uniamo una fettine di pecorino e una foglia di basilico fresco.

Lasagne di crespelle ai carciofi

20 crespelle circa (vedi ricetta base di [Giallo Zafferano](#))
1 litro di besciamella
1 spicchio di aglio
6 carciofi senza spine
parmigiano grattato
basilico fresco
mozzarella per pizza

Facciamo le crespelle con la ricetta base e lasciamole riposare su un piatto qualche minuto. Intanto puliamo i carciofi: eliminiamo le foglie esterne più dure, tagliamo le punte, eliminiamo la barba centrale e sciacquiamo bene sotto l'acqua. Tagliamo i carciofi a spicchi e li rosoliamo in una ampia padella con olio e aglio, aggiungendo acqua finché i carciofi non siano teneri e morbidi. Frulliamo i carciofi con poca acqua di cottura e un goccio di olio, insieme all'aglio, lasciando da parte qualche spicchio integro per la decorazione finale. Se i carciofi sono molto fibrosi, conviene setacciarli.

Prepariamo una besciamella abbastanza morbida, aggiustiamo di sale e uniamola ai carciofi frullati.

Adesso facciamo gli strati: uno strato di crespelle, uno strato di besciamella ai carciofi, mozzarella, parmigiano e foglie intere di basilico fresco.

Terminiamo con la crema di carciofi, il parmigiano e i carciofi a fette lasciati interi. Passiamo in forno per circa 20 minuti a 180 gradi, fino a doratura.

Peperoni gratinati al forno

peperoni gialli e rossi misti
pangrattato
aglio e olio
prezzemolo e basilico freschi
origano secco
olive nere snocciolate

Apriamo i peperoni, tagliamoli a falde, sciacquiamoli sotto l'acqua e disponiamoli su una teglia da forno.

Prepariamo una farcia con una decina di cucchiaini di pangrattato, basilico e prezzemolo freschi, aglio e origano, frullando il tutto con la giusta quantità di olio: versate l'olio a filo finché otterrete un composto spalmabile.

Tagliate le olive a rondelle, unitele al composto di pangrattato e spalmate il ripieno dentro i peperoni. Cuocete in forno caldo a 180 gradi per almeno 20 minuti, o finché i peperoni risultino morbidi e cotti, ma senza sfaldarsi.

Insalata agrodolce

radicchio misto
albicocche disidratate
pistacchi salati
gorgonzola piccante
olio, sale

Puliamo il radicchio e disponiamolo in un contenitore alto: condiamo con olio e sale e disponiamo poi su un vassoio piano. tagliamo le albicocche a pezzetti piccoli, pestiamo i pistacchi grossolanamente. Aggiungiamo il formaggio, i pistacchi e le albicocche sull'insalata.

Fragole al vino rosso

1 litro di vino rosso da tavola fermo
300gr di zucchero
1 Kg di fragole

Puliamo le fragole e tagliamole a pezzetti regolari. In un contenitore ampio o in una caraffa alta, versiamo il vino e lo zucchero e mescoliamo bene. Aggiungiamo le fragole a pezzetti e lasciamo riposare per una notte. Serviamo nelle coppe le fragole con il vino dolce, e, volendo, guarniamo con foglioline di menta fresca.