

## Ricette Menu di Pasqua 2013

[www.mammafelice.it](http://www.mammafelice.it)

Bruschette miste

Torta salata pere e gorgonzola

Insalata di barbabietole

Tortillas di pollo grigliato

Fragole al cioccolato

### Bruschetta mista

Prendiamo del pane da tostare, spalmiamoci sopra dell'aglio crudo, spennelliamo con poco olio. Condiamo le bruschette in vari modi: fettine di mozzarella e insalatina di pomodori e cipollotti, mix di olive tritate, funghi champignon alla piastra, carciofini sottolio, prosciutto crudo a fette, uva e tocchetti di formaggio stagionato, fettine di salame con sottaceti.

### Torta salata pere e gorgonzola

Ingredienti: una pasta sfoglia o pasta all'aceto, tre cucchiaini di pangrattato, una confezione di stracchino, 200 grammi di gorgonzola, 2 pere sode, anacardi o noci a piacere.

Stendiamo la base, bucherelliamola con la forchetta e mettiamola in forno (con un peso) a pre riscaldarsi per circa 10 minuti a forno caldo. Tiriamola fuori dal forno, mettiamo il pangrattato sulla base, poi stendiamo lo stracchino, che possiamo rendere più lavorabile aggiungendo 2-3 cucchiaini di latte cremato. Aggiungiamo il gorgonzola tagliato a dadini, gli anacardi, poi le pere tagliate a fettine sottili e disposte con garbo sulla torta. Cuociamo in forno per altri 15-20 minuti a 180 gradi, coprendo con un foglio di alluminio la torta, se dovesse dorarsi troppo prima della fine della cottura. Se volete arricchire ulteriormente la torta salata, potete appoggiarvi sopra del prosciutto crudo tagliato sottile prima di servirla, o mettere un po' di pancetta nell'impasto di stracchino.

### Insalata di barbabietole

Tagliate a dadini: due barbabietole precotte, due pomodori, due cetrioli (privandoli della parte centrale), una cipolla rossa, un panetto di formaggio feta. Si aggiungono le olive nere snocciolate e - se vi piace - del melograno in chicchi. Condite il tutto con 4-5 cucchiaini di yogurt greco 0% frullato con mezzo spicchio di aglio, sale, pepe, due cucchiaini di succo di lime e un solo cucchiaino di olio. Infine aggiungete origano fresco oppure qualche foglia di coriandolo (se piace).

### Tortilla di pollo grigliato

Preparate un grande piatto da portata con: tortilla di mais calde (si comprano già fatte e basta scaldarle in una padella antiaderente senza olio), cipolla rossa tagliata sottile, fettine di avocado, peperoni rossi, pomodori, fagioli neri messicani, cetrioli, striscioline di pollo grigliato, foglie di lattuga ben lavate, chicchi di mais. Ciascun commensale comporrà le sue tortilla a piacimento.

Grigliate il pollo sulla piastra senza olio, poi spennellatelo con pochissimo olio e conditelo con il sale e il pepe. Tagliatelo a striscioline e mettetelo in un piattino a parte. Potete anche presentare della carne tritata

(così insieme ai fagioli neri del tipo 'Frijoles' farete una sorta di chili semplificato e scomposto) ripassata in padella: basta far soffriggere due spicchi di aglio e poco peperoncino fresco in una padella, unire il macinato di carne (sceglietelo magro), il sale, e far saltare tutto con poco vino bianco a sfumare. La carne si cuoce in circa 7-10 minuti e può essere messa in un piattino da portare direttamente in tavola.

Potete anche creare delle salsine di accompagnamento. **Per la salsa allo yogurt** frullate lo yogurt greco 0% con uno spicchio di aglio, basilico, menta e prezzemolo, sale e olio. **Per la salsa piccante** fate scaldare del concentrato di pomodoro con un buon peperoncino secco, poi fate raffreddare e aggiungete sale, olio e peperoncino fresco dolce.

### **Fragole al cioccolato**

Spezzettate grossolanamente due tavolette di buon cioccolato fondente e mettetele a scaldare sul fuoco molto dolcemente. Aggiungete alcuni cucchiari di panna (anche di riso o di soia) e create una crema di cioccolato non troppo densa, ma nemmeno liquida. Portatela in tavola con le fragole ben lavate e bene asciugate, fornite a ciascun invitato una forchettina appuntita e lasciate che ognuno faccia da sé.

Per un tocco in più: aggiungete del peperoncino in polvere al cioccolato, oppure dei semi di vaniglia. Oppure mettete un piattino con dentro la granella di zucchero, le nocciole tritate o le codette colorate, da far attaccare al cioccolato prima di mangiare la frutta.