

Le ricette

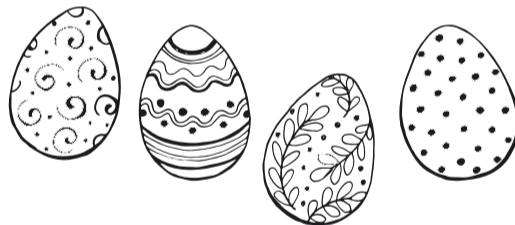
PASQUA



Il Giornale del Cibo
— Conoscere, Scoprire, Gustare. —

PASQUA MADE IN ITALY

*dal ricettario de
“Il Giornale del Cibo”*



Aprile 2017

Ebook n. 4 della collana Ricette e Scuola di Cucina

Il Giornale del Cibo

— Conoscere, Scoprire, Gustare. —



Il Giornale del Cibo è il **nuovo progetto editoriale di CIR food**: prosegue il cammino iniziato nel lontano 2007 e si rinnova nei contenuti e nello stile grafico.

Questo magazine vuole fare **cultura, formazione e informazione** sui temi del **cibo** e dell'**alimentazione**, anche da un punto di vista sociale, **politico** ed **economico**.

È approfondimento, spazio di confronto e dibattito, **moda e tendenze**, è **cultura gastronomica** e non solo: si parla di nuovi fenomeni culinari, **eventi e sagre**, tecnologia 2.0, arte e food. E grazie al contributo degli utenti, il Giornale del Cibo raccoglie anche le **ricette** della tradizione gastronomica italiana.

Il Giornale del Cibo è gestito da **Noetica**, agenzia di comunicazione e web marketing di Bologna.

www.ilgiornaledelcibo.it

PROGETTAZIONE GRAFICA, REDAZIONE E MARKETING

NOETICA Srl

Via Nicolò Dall'Arca 8 · 40129 Bologna

Tel. 051/520995

Mail: gdc@noetica.it

www.noetica.it

© Copyright Il Giornale del Cibo · 2017

EDITORE

CIR food - *Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c.*

Via Nobel, 19

42124 Reggio Emilia

DIR. RESPONSABILE

Angelo Valenza

DIR. EDITORIALE E MARKETING

Simona Bonciani

RESPONSABILI DI REDAZIONE

Adriana Angelieri

Silvia Trigilio

AUTORI

Giovanni Angelucci

Angela Caporale

Ivana De Innocentis

Giuliano Gallini

Matteo Garuti

Elisabetta Pacifici

Elena Rizzo Nervo

Luca Sessa

Giulia Ubaldi Cossutta

AREA GRAFICA E TECNICA

Giuseppe Di Tommaso

Jessica Tassinari

RESPONSABILI PROGETTO

Giuliano Gallini

Daniela Fabbi

Lorenzo Minin

INDICE

INTRODUZIONE <i>a cura di Luca Sessa</i>	pag.6
--	-------

RICETTE CON L'AGNELLO: 8 SPUNTI PER IL PRANZO DI PASQUA

Agnello in umido alla sarda	pag.8
Agnello al forno	pag.9
Agnello con piselli, asparagi e uova	pag.10
Cosciotto d'agnello farcito	pag.11
Costolette d'agnello in crosta	pag.13
Coratella d'agnello alla fiorentina (rivisitata)	pag.14
La callaredda di agnello (La "callaredd")	pag.15
Coratella d'abbacchio con i carciofi	pag.16

LE TORTE SALATE DELLA TRADIZIONE

La torta pasqualina ligure	pag.18
La pizza di Pasqua umbra	pag.20
Il casatiello campano	pag.21
La crescia marchigiana	pag.22

I DOLCI PASQUALI DELLE REGIONI ITALIANE

La colomba pasquale	pag.24
Le “pardulas” sarde	pag.26
Le “cassatedde” siciliane.....	pag.27
La pastiera napoletana	pag.29
Lo zuccotto pasquale	pag.31
La pigna di Formia	pag.32
La scarcella pugliese	pag.33

INTRODUZIONE *a cura di Luca Sessa*

Perché questo ebook? Per raccogliere preziose ricette tradizionali; per permettere agli appassionati di scoprire come si festeggia in tavola la Pasqua nelle varie regioni d'Italia; per avere a disposizione una collezione di ricette che possa farvi decidere di cambiare il vostro classico menù; per valorizzare preparazioni antiche, spesso tramandate da generazioni, con le quali portare in tavola non solo il sapore ma anche il valore della famiglia.

La **Pasqua** è una festa che nel corso della mia vita ha assunto molteplici significati: da bambino e da adolescente il momento clou era rappresentato dalla Pasquetta. Campagna, picnic, brace, salsicce e soprattutto una marea di cugini ed il Super Santos, uno dei giorni più belli dell'anno. Crescendo ho sostituito la parte ludica con quella culinaria, con l'agnello e la pastiera a far da icone di questa ricorrenza.

Una festa caratterizzata da tante ricette, estremamente varie, e da abitudini in tavola davvero particolari: dall'onnipresente **casatiello** napoletano alla “**colazione di Pasqua**” romana, uno straordinario festival delle calorie che si tiene proprio la mattina della domenica. Le ricette più conosciute hanno come ingrediente principale l'agnello, ma diffusissime sono anche le torte rustiche (indicate soprattutto per la scampagnata della Pasquetta) e molto presente è il riferimento al significato religioso della festa, come ad esempio avviene con la colomba.

In questo ricettario troverete alcune mie ricette, ormai dei cavalli di battaglia che preparo per la famiglia, ed altre selezionate dall'archivio de Il Giornale del Cibo, per cui ringraziamo: Macoli, Ciuffetta, G.Lagonigro, Annapz, Orsagiuliva, Gallonero, Biancoluna, LunaB, Zuanne, David Meccariello, Peppe57, Lidia Vergura, Nila, Maresa. Buona lettura e buon appetito!



RICETTE CON L'AGNELLO: 8 SPUNTI PER IL PRANZO DI PASQUA

Ingrediente che da sempre divide i pareri degli appassionati, a causa dell'intensità di sapore ed odore, l'agnello si presta a tante preparazioni interessanti, e spesso grazie ad una **marinatura** perfettamente eseguita, può incontrare il favore del palato di tutti i commensali.





Ingredienti

Per l'agnello

- 1/4 di agnello (la parte superiore)
- 3 litri d'acqua
- 2 cipolle
- 1 spicchio di aglio
- 2 pomodori secchi
- 1 carota
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 rametto di finocchietto selvatico
- 1 pizzico di zafferano
- olio d'oliva extra vergine
- q.b. sale e pepe

Per il brodo vegetale

- 1 pomodoro
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 foglia di bietola
- q.b. prezzemolo
- q.b. basilico
- q.b. sale

Provenienza: *Italia - Sardegna*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚ ⌚ ⌚ ⌚

Difficoltà 🍷 🍷 🍷

Costo € € €

AGNELLO IN UMIDO ALLA SARDA

1. Preparate il brodo vegetale e tagliate la carne a pezzi non troppo piccoli.
2. Utilizzando una casseruola larga ed alta, fate rosolare l'agnello nell'olio (poco perché l'agnello tende a rilasciare il grasso) con le cipolle, l'aglio, la carota, i pomodori secchi e il finocchietto selvatico.
3. Aggiungete il sale e il pepe, il vino bianco e lasciate evaporare.
4. Fate cuocere il tutto a fuoco lento per circa 2 ore e mezza, aggiungendo di volta in volta il brodo.
5. Verso fine cottura aggiungete una spolverata di zafferano.
6. Lasciate stufare per un'ora prima di servire.





Ingredienti

- 1 kg di carne d'agnello
- 1 rametto di rosmarino
- 3 foglie di salvia
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla (non molto grande)
- q.b. prezzemolo
- q.b. sale
- mezzo bicchiere di vino bianco
- q.b. olio di semi

Provenienza: *Italia - Campania*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚ ⌚ ⌚ ⌚

Difficoltà 🔥 🔥 🔥

Costo € € €

AGNELLO AL FORNO

1. Tagliate la carne a pezzi non molto grandi e conditela con tutti gli ingredienti.
2. Lasciate il composto a marinare per un'intera notte in frigorifero.
3. La mattina successiva, trasferite in una teglia ed infornate.
4. Cuocete per poco più di un'ora facendo rosolare un po' la carne.





Provenienza: *Italia - Puglia*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚

Difficoltà 🔥 🔥

Costo €

AGNELLO CON PISELLI ASPARAGI E UOVA

1. In una casseruola aggiungete 4 cucchiaini di olio e la cipolla lavata e tagliata finemente.
2. Accendete la fiamma e, tenendola bassa, inserite l'agnello facendolo rosolare dolcemente, e sfumando con un po' di vino bianco.
3. Nel frattempo, lessate le punte degli asparagi che avrete precedentemente ricavato.
4. A metà cottura dell'agnello, aggiungete i piselli crudi, se sono teneri, altrimenti, sbollentateli precedentemente.
5. Aggiustate di sale e pepe e portate a cottura, aggiungendo per ultimo le punte di asparagi.
6. Sbattete le uova, salate senza eccedere, e aggiungetevi una manciata di pepe e del Parmigiano grattugiato. Amalgamate il composto e mettete tutto nella casseruola con l'agnello.
7. Fate cuocere a fiamma vivace, per qualche minuto. Coprite la pentola con un coperchio e lasciate insaporire.



Ingredienti

- 1 kg di agnello a pezzi (costine e cosce)
- 350 gr di piselli freschi
- 500 gr asparagi
- 3 uova intere
- 1 cipollotto
- 1 manciata di Parmigiano Reggiano grattugiato
- q.b. vino bianco
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale e pepe



Ingredienti

Per l'agnello

- 900 gr di cosciotto di agnello (disossato)
- 100 gr di porro tritato
- 1 cipolla bianca
- 50 gr di prosciutto cotto affettato
- q.b trito di erbe aromatiche
- vino bianco secco
- q.b.sale
- q.b.pepe in grani

Per la salsa

- 1 arancia
- 1 bicchierino di brandy
- 2 ossa di cosciotto di agnello
- 4 carote tagliate a rondelle
- avanzi del prosciutto cotto a cubetti
- 1 cipolla bianca
- q.b. rosmarino
- q.b. maggiorana
- q.b. timo
- q.b. sale



Provenienza: *Italia*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚

Difficoltà 🔥 🔥

Costo € €

COSCIOTTO D'AGNELLO FARCITO

1. Fate disossare il cosciotto dal macellaio lasciando solo l'osso finale dello stinco. Quindi, eliminare dalla polpa: scarti, grasso e pellicine.
2. Aprite a libro il cosciotto, battete leggermente la carne e spolverate con il trito di erbe aromatiche.
3. Fate stufare (soffriggere e cuocere con il coperchio) il porro, tagliato sottilmente e tritato, in olio e cipolla. Aggiungete il prosciutto cotto tritato anch'esso finemente, le erbe aromatiche tritate, e poi farcite il cosciotto con il composto.
4. Chiudete il cosciotto avendo cura di legare le due parti in modo da restituirgli la forma originale. Salate e spolverate con le erbe aromatiche.
5. In una pentola fate soffriggere (per 10 minuti) l'olio insieme a: le 2 ossa recuperate dal cosciotto, le carote tagliate a rondelle grosse, gli avanzi del prosciutto cotto utilizzato per la farcia, 1 cipolla, del rosmarino, della maggiorana, del timo e il sale. Passati i minuti, aggiungete il cosciotto farcito e fate rosolare.
6. Intanto, spremete un'arancia e unite il succo ad un bicchierino di brandy con olio e aglio.
7. Versate il composto sul cosciotto e fate evaporare per qualche minuto, per poi infornare il tutto a 200° per 60 minuti circa.

8. A fine cottura togliete il cosciotto dalla pirofila e aggiungete il vino bianco secco al fondo di cottura (va bene anche un po' di brodo), fate deglassare e infine scolate e conservate il sughetto.
9. Slegate il cosciotto e, a freddo, affettate.
10. Per la presentazione del piatto: disponete le fette in un piatto di portata e bagnate con il sugo di cottura. Guarnite con delle patate duchessa, perfette come contorno.





Provenienza: *Italia*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚

Difficoltà 🔥 🔥

Costo € €

Ingredienti

- 10 costolette di agnello
- q.b. pane grattugiato
- q.b. odori (sia freschi che secchi)
- 1 bicchiere di vino bianco
- q.b. sale
- q.b. pepe

COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA

1. Mescolate il pangrattato con gli odori tritati grossolanamente.
2. Scaldate la piastra e grigliate le vostre costolette lasciandole leggermente al sangue.
3. Ancora caldissima, impanate la carne, tuffandola nella miscela di pane e profumi, aiutandovi con le mani affinché risulti completamente ricoperta di panatura.
4. Mettete le costolette in una teglia foderata con della carta da forno, e bagnatele leggermente con il vino bianco.
5. Regolate il forno ben caldo, circa 190/200 ° e cuocete finché la panatura non risulterà ben dorata.
6. Salate, pepate e servite le costolette calde, accompagnandole ai contorni che più vi aggradano. Un'insalatina fresca e croccante, arricchita da qualche gheriglio di noce, può essere una buona idea per contrastare.



CORATELLA DI AGNELLO ALLA FIORENTINA (RIVISITATA)



Ingredienti

- 1 coratella di agnello freschissima
- 2 uova
- 1 tazza di polpa di pomodoro
- 2 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di vino rosso (meglio se Chianti)
- q.b. olio d'oliva extra vergine
- q.b. pepe

Provenienza: *Italia - Toscana*

Tempo di preparazione 🕒 🕒

Difficoltà 🔥 🔥

Costo € €

1. Pulite la coratella e tagliatela a piccoli pezzi scartando la trachea ed il diaframma.
2. In una capiente padella fate soffriggere l'aglio, tagliato a fettine, nell'olio evo e poi aggiungete la coratella e fate rosolare a fuoco basso.
3. A parte, preparate la salsa con olio, polpa di pomodoro e poco sale. Fatela addensare fino a che non rilascia la patina d'olio.
4. Quando la coratella ha ritirato tutta la sua acqua, aggiustate di sale, quindi alzate la fiamma e fate ritirare il vino.
5. Appena questo è evaporato aggiungete la salsa di pomodoro e lasciate che la carne si condisca bene.
6. A questo punto sbattete le uova con poco sale ed aggiungetele alla coratella, girando il tutto affinché l'uovo si rapprenda e si mescoli alla carne.
7. Servite il piatto caldo con una macinata di pepe.



Provenienza: *Italia - Puglia*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚ ⌚ ⌚ ⌚

Difficoltà 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Costo € € €

LA CALLAREDDA DI AGNELLO (LA “CALLAREDD”)

Ingredienti

- 1,5 kg di carne di agnello
- 800 gr di cipollotti freschi
- q.b. peperoncino piccante
- q.b. finocchietto selvatico fresco
- q.b. cicoriella selvatica
- q.b. indivia riccia
- q.b. pecorino fresco da tavola
- q.b. pecorino grattugiato
- q.b. pane casereccio

1. Mettete la carne in una pentola che possa contenere anche le verdure, ricoprite con acqua, mettete sul fuoco, e portate ad ebollizione togliendo la schiumetta che si forma in superficie.
2. A metà cottura dell'agnello, aggiungete le cipolle affettate sottilmente, e lasciate cuocere per circa 10 minuti.
3. Aggiungete mano a mano le verdure secondo i tempi di cottura: prima il finocchietto, il peperoncino, le cicorie ecc... per ultimo il pecorino tagliato a pezzettini.
4. Aggiustate di sale e terminate la cottura.
5. Servite con pane abbrustolito e formaggio grattugiato.



CORATELLA D'ABBACCHIO CON I CARCIOFI



Ingredienti

- 1 coratella d'abbacchio
- 4 carciofi
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- q.b. olio d'oliva extra vergine
- q.b. sale
- q.b. pepe

Provenienza: *Italia - Lazio*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚ ⌚

Difficoltà 🔥 🔥

Costo € € €

1. Pulite bene la coratella e tagliatela a pezzetti.
2. In un tegame largo fate soffriggere la cipolla tritata con un po' d'olio e quando si sarà imbriondita unite la coratella, aggiustando di sale e pepe.
3. Dopo una decina di minuti, sfumate col vino bianco e lasciate cuocere per una mezz'oretta. Nel frattempo, approfittate per pulire e tagliare a spicchi i carciofi.
4. Unite i carciofi insieme alla coratella, aggiungendo un po' di acqua calda, se occorre, e portare a termine la cottura.



LE TORTE SALATE DELLA TRADIZIONE

Aperitivo per la domenica di Pasqua, ma quasi sempre portata fondamentale della gita di **Pasquetta**. Le torte salate delle varie regioni hanno un **ruolo decisivo**: smorzano la fame in attesa delle portate principali, possono rappresentare l'elemento principale del pasto, e consentono di chiudere in bellezza il pasto per quelli che hanno un appetito "importante".





Ingredienti

- 600 gr di farina 00
- 100 gr d'olio d'oliva extravergine
- 1 kg di bietole o erbette
- 1 cipolla piccola
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato
- 1 mazzetto di maggiorana tritata
- 500 gr di ricotta
- 100 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 5 uova
- q.b. sale e pepe



Provenienza: *Italia - Liguria*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚ ⌚

Difficoltà 🔥 🔥 🔥

Costo €

LA TORTA PASQUALINA LIGURE

1. Preparate la base per la torta Pasqualina impastando la farina con 5 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e acqua tiepida. Continuate fino a formare un impasto liscio ed elastico.
2. Dividete l'impasto in 10 pezzi, di cui due più grandi, e fate riposare per almeno 1 ora le porzioni, sotto un telo inumidito.
3. Preparate il ripieno della torta Pasqualina affettando finemente la cipolla, lavate le bietole e tagliatele a strisce sottili.
4. Scaldate 2 cucchiaini di olio in una padella antiaderente e unite la cipolla e le erbette.
5. Salate e cuocete finché non si saranno ammorbidite, quindi aggiungete il prezzemolo tritato.
6. In una terrina unite la ricotta e le erbette, la metà del Parmigiano, la maggiorana, sale e pepe e amalgamate il tutto.
7. Stendete una delle palline più grandi con il matterello in una sfoglia sottilissima.
8. Mettete la prima sfoglia dentro a uno stampo da 26-28 cm leggermente unto di olio. Spennellate con olio e procedete allo stesso modo con altre quattro porzioni di pasta: stendete, ungete e sovrapponetevi delicatamente, ma non la quinta sfoglia, sulla quale

verrà adagiato il composto di erbe e ricotta.

9. Praticate 5 fossette nel ripieno e inserite delicatamente all'interno le 5 uova, quindi copritele con parmigiano, un pizzico di maggiorana, sale e pepe.
10. Ricoprite con le sfoglie rimaste, lasciando per ultima quella più grande, unguendo sempre ogni sfoglia prima di sovrapporne un'altra e terminando con quella più grande, che chiuderà il tutto. Se non siete capaci basta che sia chiusa.
11. Spennellate con uovo, e fate cuocere in forno caldo a 180° gradi per circa 50 minuti.
12. Consumate la torta fredda o tiepida.





Ingredienti

- 500 gr di farina 00
- 150 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 100 gr di pecorino grattugiato
- 150 gr di provolone piccante a dadini
- 4 uova intere
- $\frac{3}{4}$ bicchiere d'olio d'oliva extravergine
- $\frac{3}{4}$ di bicchiere di latte
- 25 gr di lievito fresco (1 panetto)
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe nero

Provenienza: *Italia - Umbria*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚ ⌚

Difficoltà 🍷 🍷 🍷

Costo € € €

LA PIZZA DI PASQUA UMBRA

1. In una terrina capiente disponete il parmigiano e il pecorino grattugiati, le uova e sbattete energicamente con la frusta a mano. Incorporate l'olio e, poca per volta, la farina, sempre continuando a mescolare.
2. Aggiungete anche il sale (appena un pizzico, data la sapidità dei formaggi) e il pepe.
3. Sciogliete con cura il lievito nel latte tiepido e unitelo all'impasto mescolando bene, quindi lavorate il tutto fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.
4. Al termine, date la forma di una pagnotta e mettetela in una teglia stretta, se si vuole il classico risultato a panettone, oppure, in una qualsiasi, se ci si accontenta di una forma tipo pane.
5. Completate inserendo amorevolmente i cubetti di provolone qua e là. Coprite il tutto con un panno e tenete in caldo (anche sotto una coperta di lana!) per un'ora buona.
6. Trascorso questo tempo, preriscaldate il forno e fate cuocere la pizza a 190° per circa 45 minuti, o almeno fino a che la superficie non risulterà di un bel colore dorato.
7. Lasciate raffreddare bene e servite accompagnando con salame corallina e/o uova sode.



IL CASATIELLO CAMPANO

Ingredienti

Per l'impasto

- 600 g di farina 0
- 350 ml d'acqua
- 4 gr di lievito di birra
- 5 gr di sale
- 6 cucchiaini di sugna (strutto)

Per la farcia

- pepe
- 100 gr di ciccioli (o pancetta)
- 150 gr di pecorino
- 100 gr di salame Napoli
- 4 uova
- 150 gr di provolone

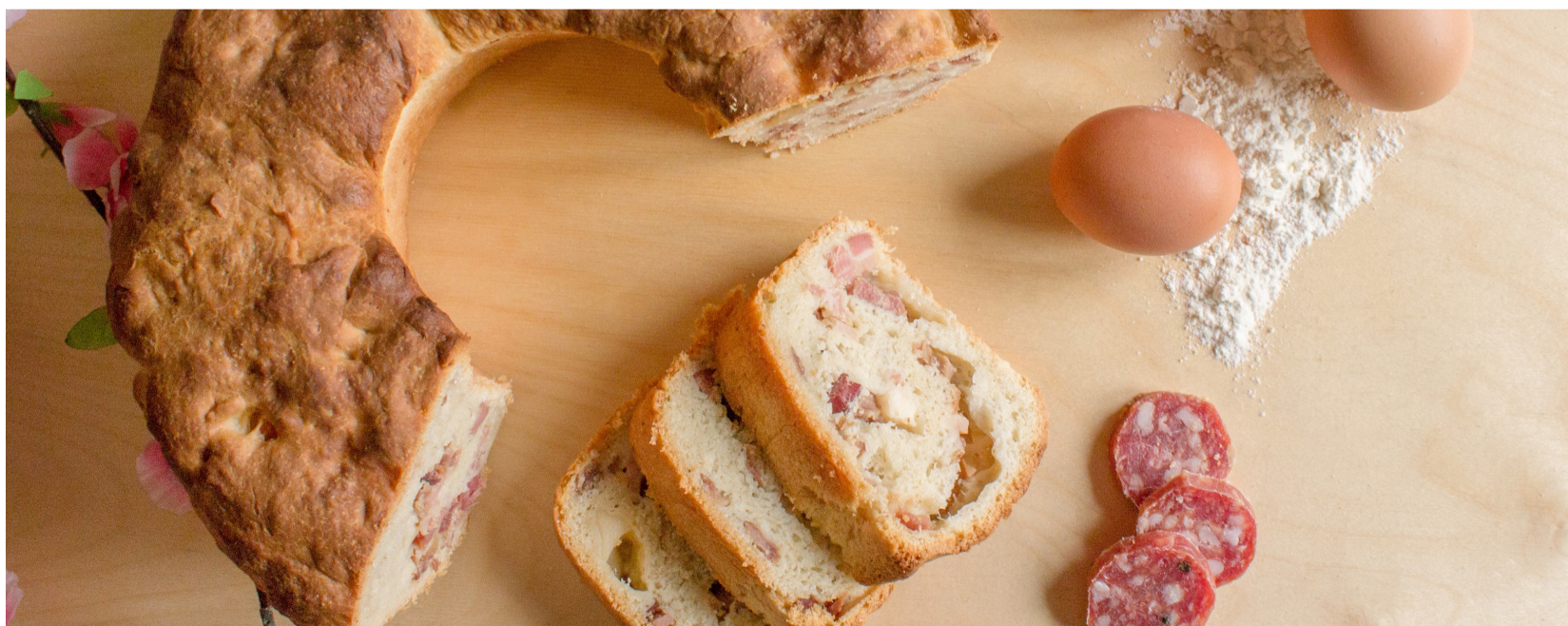
Provenienza: *Italia - Campania*

Tempo di preparazione 🕒 🕒 🕒 🕒

Difficoltà 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥

Costo € €

1. Preparate l'impasto, unendo alla farina l'acqua ed il lievito sciolto in pochissima acqua. Quando gli ingredienti iniziano ad amalgamarsi, unite il sale.
2. Lavorate per ottenere una buona consistenza e lasciate lievitare per circa 4 ore in una ciotola unta con poco olio d'oliva e coperta con la pellicola trasparente (per evitare che la parte superiore dell'impasto possa seccarsi).
3. Prendete l'impasto, unite la sugna, il pepe ed i condimenti precedentemente tagliati a pezzetti. Mettete il tutto nello stampo a forma di ciambella unto con lo strutto ed inserite le uova sode, ricoprendole con l'impasto.
4. Lasciate lievitare per 2 ore, o comunque fino a quando l'impasto avrà raggiunto il bordo del tegame.
5. Mettete in forno, nella parte bassa, a 220 °C per 10 minuti circa, quindi spostate al centro del forno e fate cuocere a 200 °C per altri 30 minuti.
6. Lasciate freddare e servite.





Provenienza: *Italia - Marche*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚ ⌚

Difficoltà 🔥 🔥 🔥

Costo €

Ingredienti

- 250 gr di farina bianca
- 15 gr di lievito di birra
- 60 gr di ricotta
- 40 gr di pecorino fresco
- q.b. sale
- 1 uovo
- q.b. latte tiepido
- 40 gr Parmigiano Reggiano grattugiato

LA CRESCIA MARCHIGIANA

1. In una ciotola sciogliete il lievito di birra con un po' di latte tiepido, unite anche qualche grammo di farina e formate un composto morbido. Coprite la ciotola e lasciate lievitare in luogo tiepido.
2. In una terrina lavorate la ricotta con un cucchiaio di legno, poi unite il Parmigiano Reggiano grattugiato, l'uovo e il pecorino fresco tagliato a dadini.
3. Unite al composto di formaggi la farina setacciata, un pizzico di sale, un cucchiaio di olio; lavorate bene, poi unite il lievito preparato in precedenza e un po' di latte, in modo da ottenere un impasto morbido e omogeneo.
4. Ungete una teglia a bordi lisci e alti, versatevi il composto, coprite con un telo e lasciate lievitare ancora per un'ora in luogo tiepido.
5. Preriscaldate il forno a 200 °C e cuocete la crescita.
6. Servitela ben calda dopo mezz'ora di cottura.



I DOLCI PASQUALI DELLE REGIONI ITALIANE

Colomba, pastiera, zuccotto, cassatedde: anche la Pasqua, come tutte le altre ricorrenze, ha una incredibile **varietà di dolci rappresentativi**, che vengono consumati nel periodo delle feste. Alcuni conosciuti in tutta Italia, altri caratteristici di determinati territori, portano in tavola l'inconfondibile aroma dei **canditi** e dei sapori più tipici.





Ingredienti

Primo impasto

- 200 gr di farina 0
- 75 gr di zucchero
- 65 gr di lievito madre
- 150 ml di acqua
- 25 gr di tuorlo d'uovo
- 60 gr di burro morbido
- 15 gr di burro fuso

Secondo impasto

- 50 gr di farina 0
- 40 gr di zucchero
- 55 gr di tuorlo d'uovo
- 60 gr di burro morbido
- 15 gr burro fuso
- 2 gr di sale
- 35 gr di pasta di mandorle
- 25 gr di miele d'arancio
- 1 bacca di vaniglia
- 150 gr di arancia candita

Per la glassa

- 50 gr di zucchero
- 15 gr di mandorle
- 1 gr di farina di mais
- 1 gr di fecola di patate
- 20 gr di albume
- 1 gr di cacao

Provenienza: *Italia - Sardegna*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚ ⌚ ⌚ ⌚

Difficoltà 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥

Costo € € €

LA COLOMBA PASQUALE

Procedimento per il primo impasto

1. Versate nella ciotola della planetaria lo zucchero e l'acqua a temperatura ambiente, lavorando gli ingredienti per qualche minuto.
2. Aggiungete la farina e continuate la lavorazione fino a quando l'impasto inizierà a formarsi.
3. Continuate a lavorare l'impasto e aggiungete anche il lievito. Contemporaneamente lavorate in una ciotola il burro morbido con quello liquido e con il tuorlo.
4. Versate metà di questa emulsione nella planetaria e continuate a lavorare l'impasto per qualche minuto. Aggiungete l'altra metà dell'emulsione e lavorate ancora per 3-4 minuti.
5. Mettete l'impasto in una ciotola capiente a sufficienza e lasciatelo lievitare per 12 ore.

Procedimento per il secondo impasto

1. Versate nella planetaria l'impasto lievitato, unite la farina e impastare il tutto per 10 minuti circa. Aggiungete nella ciotola anche lo zucchero ed i semi di vaniglia, sempre continuando ad impastare, questa volta per qualche minuto.

2. Inserite anche il miele e, successivamente, il sale. Nel frattempo in una ciotola lavorate il burro morbido con quello liquido ed il tuorlo.
3. Versate quindi l'emulsione ottenuta in due momenti, metà alla volta, continuando dopo ogni passaggio ad impastare per un paio di minuti.
4. Unite l'arancia candita, poi dopo qualche minuto, la pasta di mandorle tagliata a cubetti e lavorate l'impasto. Lasciatelo riposare per circa 30 minuti, quindi adagiate l'impasto nello stampo e lasciate lievitare per 6-8 ore.
5. Preparate la glassa macinando le mandorle e versando il composto ottenuto nella planetaria. Unite tutti gli altri ingredienti e lavorate lentamente per 30 minuti.
6. Versate la glassa sulla colomba, completate con le mandorle e lo zucchero in granella e fate cuocere in forno a 180° per circa 45 minuti.
7. Sfornate, capovolgete la colomba e lasciate raffreddare per 12 ore prima di servire.





Provenienza: *Italia - Sardegna*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚ ⌚

Difficoltà 🔥 🔥

Costo € € €

LE “PARDULAS” SARDE

1. Impastate la farina con il sale, il lievito e l'acqua, incorporate lo strutto, coprite con un canovaccio e lasciate riposare.
2. Intanto unite la ricotta, lo zucchero, un pizzico di sale, lo zafferano, le scorze, la semola e fate amalgamare bene.
3. Riprendete la pasta e stendete una sfoglia alta 5 millimetri.
4. Ricavando dei dischi di 5 centimetri di diametro, ponete al centro di ogni disco un cucchiaino di ripieno, e con due dita, pizzicando la pasta, formate un bordo alto un centimetro tutto intorno al disco.
5. Se volete facilitare il lavoro, invece che a forma di dischi tagliate la pasta a forma di quadrato, e schiacciando sempre con le dita, saldate i quattro angoli, ricavando in questo modo delle vaschette quadrate.
6. Spolverizzate con lo zucchero e passate in forno a 200 C° sino a quando risulteranno ben dorate.



Ingredienti

- 1 kg di ricotta
- 1 kg di farina
- 300 gr di zucchero
- 4 uova
- 2 bustine di zafferano
- 2 scorze di limone o di arance
- 200 gr di strutto
- 1 bustina di lievito per dolci
- 50 gr di semola
- q.b. sale



Ingredienti

Per la pasta

- 500 gr di farina di grano duro
- 1 pizzico di sale
- ½ bicchiere d'olio d'oliva
- 100 gr di strutto
- ½ bicchiere di Marsala secco

Per il ripieno con la ricotta

- 1 kg di ricotta vaccina
- 250 gr di zucchero
- qualche pizzico di cannella in polvere
- 2 uova
- q.b. cioccolato fondente, a scaglie o grattugiato, a piacere
- 1 uovo sbattuto per spennellare



Provenienza: *Italia - Sicilia*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚ ⌚

Difficoltà 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Costo € € €

LE “CASSATEDDE” SICILIANE

Procedimento per la pasta

1. Fate la tradizionale fontana di pasta al cui centro ponete le due uova, lo strutto e l'olio d'oliva.
2. Aiutandovi con poca acqua tiepida ed il ½ bicchiere di Marsala, realizzate un impasto estremamente sodo, ma lavorato moltissimo, spianandolo con i pugni e avvolgendolo su se stesso; infine fatene una palla e lasciatela riposare per almeno due ore.
3. Tirate la pasta ottenendo una sfoglia dello spessore di circa 2 millimetri.
4. Ricavatene 12 dischi di circa 15 centimetri di diametro.
5. Spennellate il bordo con l'uovo per un centimetro, perché possa incollarsi e quindi, pizzicando tra pollice ed indice, ad intervalli di un paio di centimetri, sollevatelo perpendicolarmente al piano di un buon centimetro, in modo da ottenere da ogni disco una sorta di cestino che deve somigliare ad una scodella piatta.

Procedimento per il ripieno

1. A parte, lavorate con la frusta elettrica la ricotta fino a renderla finemente omogenea, quindi cominciate a zuccherarla, ma prima di aver raggiunto la dose,

assaggiatela: la ricotta deve acquistare sapidità, ma non stucchevole dolcezza.

2. Aggiungete la cannella in polvere ed infine incorporate le uova e - se volete - il cioccolato fondente grattugiato.
3. Distribuite il ripieno nei 12 involucri e non preoccupatevi se sembreranno troppo colmi: non traboccheranno in cottura. Infornate su una placca rivestita di carta da forno a 180° per circa 25 minuti. Segno inequivocabile di cottura è che le cassatelle siano ben dorate e con qualche ampia chiazza marrone chiaro sulla superficie del ripieno (non preoccupatevi non è bruciata!).
4. A questo punto, tiratele fuori dal forno e spennellate le cassatelle con l'uovo sbattuto.
5. Rimettete in forno giusto il tempo che l'uovo conferisca lucidità al dolce.
6. Lasciate raffreddare, per poi conservarle in luogo fresco e asciutto, riposte in un panierino e avvolte in un canovaccio.
7. Appena saranno cotte tiratele fuori dal forno e spennellate le cassatelle con l'uovo sbattuto, quindi procedete come sopra descritto.
8. Una volta cotte, fatele raffreddare, spolveratele appena con zucchero semolato e cannella in polvere o spalmate appena con miele (la dolcezza moderata è la forza di questa variante).



foto dcredits Katia Amore



LA PASTIERA NAPOLETANA

Ingredienti

Per il ripieno

- 500 gr di ricotta (meglio di pecora)
- 300 gr di grano
- 300 gr di zucchero
- 5 uova
- q.b. acqua di fiori d'arancio
- q.b. vanillina
- 200 gr di latte
- burro
- cannella
- 1/2 limone grattugiato
- cedro candito
- arancia candita

Per la frolla

- 400 gr di farina
- 2 tuorli
- 1 uovo
- 200 gr di burro
- 150 gr di zucchero
- 1/2 limone grattugiato

Provenienza: *Italia - Campania*

Tempo di preparazione   

Difficoltà     

Costo € € €

1. La sera precedente alla realizzazione della pastiera, mettete in una pentola il grano, il latte, un cucchiaio di burro, 50 grammi di zucchero, la punta di un cucchiaino di cannella, una bustina di vanillina e la buccia grattugiata di mezzo limone.
2. Fate cuocere a fiamma bassa per una decina di minuti dopo il bollore. Quindi togliete dal fuoco e fate freddare.
3. Preparate la pasta frolla, mettendo su un piano la farina, con al centro lo zucchero, i tuorli e le uova, e fate amalgamare senza toccare la farina.
4. Aggiungete il burro morbido e la buccia grattugiata di mezzo limone e continuate a lavorare, sempre senza toccare la farina.
5. Infine, incorporate anche la farina per ottenere l'impasto e fate riposare per 30 minuti in frigorifero.
6. Versate in una capiente ciotola la ricotta, 250 grammi di zucchero, la vanillina ed un pizzico di sale. Lavorate il tutto per ottenere un composto omogeneo, quindi, aggiungete i tuorli uno alla volta, e poi il cedro e l'arancia candita tagliati a pezzetti.
7. Incorporate alla farcia il grano freddo e l'acqua di fiori di arancio. A parte, montate a neve ben ferma i 5 albumi e mescolateli, con delicatezza per evitare che possano smontarsi, al ripieno di ricotta e grano.
8. Prendete i 3/4 della pasta frolla, posizionatela sul tegame (che deve essere di alluminio, e non di latta perché altrimenti la pastiera risulterebbe poco cotta

9. nella parte inferiore), versate il ripieno, tagliate a strisce l'ultima parte di pasta frolla e componete una griglia quadrata o romboidale.
10. Tagliate l'eccesso di pasta che si trova attorno al tegame ed infornate a 170° per un'ora circa. Fate raffreddare, e se possibile mangiatela il giorno dopo, perché con il riposo è più saporita.





Provenienza: *Italia - Toscana*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚ ⌚ ⌚ ⌚

Difficoltà 🔥 🔥 🔥

Costo €

Ingredienti

- 125 gr di zucchero a velo
- 250 gr di ricotta mista
- 250 gr di grano cotto
- 30 gr di cioccolato in gocce
- 20 gr pistacchi
- 1 cucchiaino di Rhum
- 1 panetto di pasta di mandorle
- 1 scorza di arancia grattugiata

LO ZUCCOTTO PASQUALE

1. Frullate lo zucchero insieme alla ricotta.
2. Incorporate il grano, le gocce di cioccolato, i pistacchi, la buccia d'arancio ed il rhum.
3. Ricoprite con della pellicola di plastica uno stampo, e foderate creando un primo strato di savoiardi morbidi.
4. Mettete la farcia e coprite ancora con i savoiardi.
5. Aggiungete l'altra metà dell'impasto e chiudete lo zuccotto con altri savoiardi.
6. Sigillate tutto con la pellicola trasparente e mettete in frigorifero per 24 ore.
7. Capovolgete lo zuccotto, togliete la pellicola e rivestite con la pasta di mandorla.
8. Decorate il dolce e servite.





Ingredienti

- 40 gr di lievito di birra
- 700 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero semolato
- 8 uova
- 250 gr burro
- 1 pizzico di sale
- 30 gr di anice in semi (ridotta in polvere)
- 1 uovo per spennellare
- zucchero a velo

Provenienza: *Italia - Lazio*

Tempo di preparazione 🕒 🕒

Difficoltà 🔥 🔥

Costo €

LA PIGNA DI FORMIA

1. Preparate un impasto con 170 grammi di farina, 5 - 6 cucchiaini di acqua e il lievito.
2. Impastate il tutto e formate un panetto. Mettetelo a lievitare per un'ora coperto da un panno umido.
3. Una volta lievitato, unite lo zucchero, un pizzico di sale, il burro ammorbidito, i semi di anice macinati e le uova. Impastate bene finché la pasta non diventerà ben elastica (ci vorranno circa 15 minuti).
4. Formate nuovamente un panetto e lasciate lievitare un'ora.
5. Tagliate il panetto in 3 pezzi e lavorate dandogli la forma di salsicciotto, fatene una treccia, chiudete bene l'inizio e la fine e adagiatelo su di una teglia con della carta da forno, lasciandolo lievitare per 2 ore.
6. Sbattete l'uovo intero e spennellate delicatamente la treccia.
7. Infornate a 180° per un'ora circa.
8. Una volta cotto, sfornate il dolce e lasciate raffreddare, per poi spolverare con zucchero a velo e servire.



Ingredienti

Per l'impasto

- 500 gr di farina
- 150 gr di zucchero
- 1 uovo
- 100 gr d'olio d'oliva extravergine
- 100 gr di latte
- 1 limone (la buccia grattugiata)
- ½ bustina di lievito in polvere

Per la guarnizione

- 200 gr di zucchero a velo
- 2 uova intere
- q.b. succo di limone
- q.b. confettini colorati

Provenienza: *Italia - Puglia*

Tempo di preparazione ⌚ ⌚

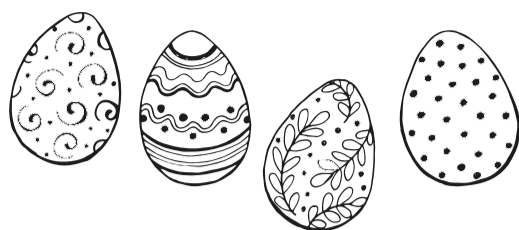
Difficoltà 🍷 🍷

Costo € €



LA SCARCELLA PUGLIESE

1. Mescolate la farina con il lievito e disponetela a fontana sulla spianatoia. Aggiungete lo zucchero e la buccia di limone. Ponete al centro l'olio, l'uovo ed un po' di latte tiepido.
2. Impastate delicatamente, eventualmente aggiungendo ancora latte. Lavorate la pasta per una decina di minuti.
3. Dividetela in tre parti, lavorate i panetti fino ad ottenere dei cilindri ed intrecciateli.
4. Con la treccia formate un ciambellone o un otto e ponetelo in una teglia da forno unta.
5. Guarnite aggiungendo le uova con il guscio, premendo fino a che non si inseriscono nella pasta. Fate cuocere in forno riscaldato a 180°, per un'ora scarsa, o comunque fino a che la pasta non appaia cotta e dorata.
6. Toglietela dalla teglia e fate raffreddare. Preparate una glassa mescolando in una terrina l'albume ed il succo di limone ed aggiungendo quindi lo zucchero a velo poco per volta. Mescolate con un cucchiaino di legno per evitare che si formino grumi. L'impasto deve risultare denso ma scorrevole.
7. Stendetelo uniformemente sulla scarcella, senza però ricoprire le due uova. Alla fine e prima che la glassa si rapprenda definitivamente, guarnite con una bella manciata di confettini colorati.



Il nostro viaggio alla scoperta delle ricette pasquali delle regioni italiane finisce qui, ma non finiscono di certo qui i nostri consigli. Se non lo fate già, seguitemi su **Facebook** e **Twitter**, per scoprire ogni giorno gli ultimi aggiornamenti e le ricette de
Il Giornale del Cibo.

Il Giornale del Cibo
— Conoscere, Scoprire, Gustare. —