

## Ricette Pasqua: antipasti sfiziosi

**Autore:** francesca

**Data:** 15 Marzo 2011



## **Insalata a strati**

### ***Ingredienti***

- 1 cespo di lattuga romana
- 100 gr di rucola

- 3 pomodori
- 2 carote
- 100 gr di piselli surgelati
- 4 uova sode
- 150 gr prosciutto cotto in un'unica fetta
- 1 cipolla rossa di Tropea
- 60 gr di maionese
- Patatine fritte a stick

### **Preparazione**

Lavate tutte le **verdure** e poi tagliate l'insalata a pezzetti e disponetela sul fondo di una capiente ciotola di vetro trasparente, poi sopra mettete la **rucola** pulita e asciutta. Lavate i pomodori, asciugateli e privateli dei semi e dell'acqua di vegetazione, metteteli in una ciotola e aggiungete un pochino di **sale**, mescolate e metteteli sopra la rucola.

Tagliate le **carote** a julienne e mettetele sopra i pomodori, poi fate uno strato con i **piselli** lessati e freddi e senza acqua di cottura. Sbucciate le **uova sode** e poi con l'apposito attrezzo tagliatelo a fettine sottili e poi disponete queste fette sopra i piselli.

Aggiungete sopra il prosciutto cotto tagliato a cubetti, poi mettete un po' di cipolla di Tropea a pezzetti piccolini e poi al centro mettete la **maionese**, completate il tutto decorando con le patatine a stick.

### **Focaccine alla cipolla**

#### ***Ingredienti***

- 200 gr di pasta per pizza
- 1 cipolla
- Parmigiano a scaglette
- Olio
- Salvia

### **Preparazione**

Stendete la **pasta per la pizza** e fate una sfoglia sottile, ritagliate vari dischetti e mettete sopra un pochino di **cipolla**, il sale, olio e la salvia a pezzettini piccoli. Mettete queste focaccine su una teglia coperta da carta da forno e cuocete per 10 minuti in forno preriscaldato a 180°C. Sfornate le focaccine e completate con le scaglette di parmigiano.

Le focaccine potete servirle per il pranzo di Pasqua oppure portarle con voi per il [pic nic di Pasquetta](#).

### **Spiedini di cozze**

#### ***Ingredienti***

- 400 gr di cozze sgusciate
- Sale
- Pepe
- Olio
- Rametti di rosmarino
- Maionese

## Preparazione

Pulite le **cozze** e poi cuocetele in **padella** con olio, sale e pepe per qualche minuto, poi fatele raffreddare e asciugatele dal liquido di cottura. Lavate dei rametti di **rosmarino** e togliete gli aghi da un solo lato lasciandone un ciuffetto dall'altro lato.

Infilzate le cozze nel rametto di rosmarino cercando di non romperle, poi passatele in forno sotto il **grill** per qualche minuto. Servite gli spiedini di cozze in un piatto da portata accompagnandoli con una ciotolina con la maionese.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/ricette-pasqua-antipasti-sfiziosi/>

Generato il 19/04/2025