Pranzo di Pasqua 2012: ricette appetitose

Autore: francesca

Data: 24 Marzo 2012

Primo di Pasqua: Lasagna agli asparagi

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di lasagna fresca all’uovo

Per besciamella

- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 500 cl di latte intero
- noce moscata
- sale
- pepe

Ripieno

- 250 g di prosciutto cotto
- 1 kg di asparagi
- Parmigiano grattugiato
- 200 g di fontina
- Sale

Preparare la besciamella:

1. In un pentolino far sciogliere il burro
2. Togliere il pentolino dal fuoco e aggiungere la farina mescolando con una forchetta
3. Rimettere il pentolino sul fuoco e versare il latte con un po' di sale e pepe continuando a mescolare finché inizia a bollire
4. Cuocere a fiamma bassa finché la besciamella non sarà cremosa: se è troppo densa aggiungere un po' di latte, se troppo liquida un cucchiaio di latte mischiato a un cucchiaino di farina. Per besciamella leggera usare latte parzialmente scremato

Preparazione della lasagna agli asparagi

Lessare gli asparagi acqua bollente salata; frullare a pezzi grossi in un robot da cucina; in una pirofila leggermente cosparsa di olio alternare strati di lasagne a condimento:

1. Besciamella
2. Crema di asparagi Fontina a dadini
3. Prosciutto cotto a dadini
4. Terminare con parmigiano grattugiato e punte di asparagi
5. Cuocere in forno a circa 180° C per circa 30 minuti fino a doratura

Secondo di Pasqua: Stinco di maiale al forno con erbe aromatiche

Ingredienti per 4 persone

- 2 stinchi di maiale
- 2 carote
- 3 scalogni
- 2 costole di sedano
- 1 rametto di rosmarino
- 3 – 4 foglie di salvia
- 1 bicchierino di grappa
- 2,5 dl di brodo di carne
- 2 cm di rafano
- 1 cucchiaio di erbe di Provenza tritate
- 50 g di burro
- sale

Procedimento

1. Insaporire gli stinchi di maiale strofinandoli e ricoprendoli uniformemente con il sale e le erbe di Provenza, il rosmarino e la salvia tritati. Mondare sedano carota e scalogni e tagliateli a tocchetti
2. Deporre gli stinchi insaporiti in una pirofila da forno leggermente imburrata e disporre intorno alla carne le verdure tagliate a tocchetti

3. Cospargete il burro rimasto in fiocchetti sulla carne e infornate a 200° per circa 25 minuti
4. Togliete gli stinchi dal forno e irrorate con la grappa e il brodo di carne
5. Cuocete per ulteriori 10 minuti
6. Estraete la pietanza cotta e cospargeteli di rafano grattugiato servendo ben caldo

Contorno o aperitivo di Pasqua: Uova sode alla salsa verde

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 200 g di spinaci
- Un cucchiaio di prezzemolo tritato
- Pangrattato
- Un cucchiaio di aceto
- 2 acciughe
- 30 g di capperi al sale di Pantelleria
- 1/2 spicchio d'aglio
- Olio
- Sale

Procedimento

1. Lessate le uova nell'acqua della cottura degli spinaci
2. Lasciate raffreddare e ponetene una in ogni piattino per ogni commensale
3. **Preparate la salsina** frullando tutti gli ingredienti tranne le uova: prezzemolo, due cucchiai di pangrattato, un cucchiaio di aceto, 2 acciughe pulite, i capperi, l'aglio, tre cucchiai d'olio
4. Mettetene un cucchiaio accanto all'uovo e servite come piatto pasquale o per contorno o per antipasto
5. Ognuno deve sbucciare il suo uovo e inzupparlo nella salsina perchè l'uovo è il simbolo della Pasqua e non solo una pietanza

Dolce: Colomba pasquale alle rose

- 550 g di farina 00
- 25 g di lievito di birra
- 85 g di zucchero
- latte qb
- 4 tuorli
- burro qb
- 100 g di nocciole sgusciate
- 400 g di marmellata all'arancia
- 1 limone non trattato
- 150 g di canditi a piacere
- zucchero a velo
- sale

Procedimento di preparazione

1. Sciogliete il lievito in una ciotola con acqua calda e incorporate 150 g di farina; impastate questo composto e fate lievitare per una mezz'ora in un luogo caldo e coperto
2. Setacciate 400 g di farina in una terrina, unite lo zucchero e un pizzico di sale; aggiungete 120 g di latte tiepido, 3 tuorli, 120 g di burro morbido e la scorza grattugiata del limone.

Lavorate bene gli ingredienti e aggiungete la pallina di pasta lievitata precedentemente
3. Lavorate a lungo l’impasto e copritelo lasciandolo lievitare per due ore al riparo da correnti di aria
4. Tritate finemente le nocciole
5. Dopo aver lavorato nuovamente la pasta dividetela in 2 panetti e stendeteli con il mattarello
6. Mettete metà della marmellata, delle nocciole e dei canditi in una sfoglia di pasta e arrotolate
7. Fate lo stesso procedimento con il secondo rotolo
8. Affettate i due rotoli in roselline da 5-7 cm
9. Imburrate abbondantemente uno stampo da forno e posizionate i rotolini uno accanto all’altro creando una composto di roselline: fate in modo che non aderiscano per lievitare tranquillamente
10. Coprite con stagnola e fate lievitare per ulteriori 30 minuti
11. Spennellate il dolce con il tuorlo rimasto mescolato con una cucchiaiata di zucchero a velo e una di latte e mettetelo in forno preriscaldato a 200°
12. Fate cuocere per 20 minuti la colomba scoperta
13. Estraete dal forno e coprite con alluminio
14. Cuocete per ancora mezz’ora
15. decorate con zucchero a velo e canditi

Riferimento articolo: https://www.donnaclick.it/festivita/pranzo-di-pasqua-2012-ricette-appetitose/

Generato il 16/11/2026