

## Ricette per Pasqua e Pasquetta: qualche idea appetitosa

**Autore:** francesca

**Data:** 27 Marzo 2012



### Ricette di Pasqua: idee

Per la Pasqua, a parte [il sontuoso pranzo che sicuramente prepareremo](#), si possono proporre delle idee appetitose per variare il classico menù pasquale. Provate queste delizie:

### Frittatine di ricotta fresca

Una specialità da servire o come aperitivo o come dolce. Per 4 persone vi occorrono:

- 300 g di ricotta freschissima scolata bene
- 2 uova fresche
- un cucchiaino di pangrattato
- un pizzico di sale

- olio extravergine per friggere

## Preparazione

1. Tagliate [la ricotta](#) a pezzi da 2 – 3 cm circa
2. Intanto sbattete le uova in un piatto con poco sale e il pangrattato
3. Immergete i pezzetti di ricotta uno per volta nell'uovo
4. Girate velocemente e immergete nell'olio bollente
5. Friggete 5 pezzetti per volta al massimo
6. Scolate bene dall'olio e ponete in un piatto su carta assorbente
7. Se le preparate come antipasto pasquale, spolverate di sale fino
8. Se volete servirle come dolce pasquale, girate le frittelle nello zucchero bianco e servite calde – tiepide

## Tagliolini con fave fresche e formaggio primo sale

Questo piatto è molto leggero e fresco, ottimo per un pranzo o una cena primaverile come quella di Pasqua.

### Ingredienti per 4 persone

- 350 g di tagliolini freschi
- 150 g di formaggio fresco primo sale
- 150 g di fave fresche sgusciate
- un mazzetto di asparagi
- 1 spicchio d'aglio
- un ciuffo di mentuccia fresca
- sale e pepe qb
- parmigiano grattugiato
- olio d'oliva

### Procedimento

Sbollentare qualche minuto le fave e gli asparagi. Versare in una pentola dell'olio extra vergine di oliva e uno spicchio d'aglio e far dorare per 5 minuti. Nel frattempo far bollire l'acqua per la cottura della pasta, salarla e buttare dentro i tagliolini. Una volta al dente trasferirli dentro il tegame con le verdure, aggiungere **il primosale** tagliato a fette, la menta in foglie e lasciare insaporire qualche minuto. Servire cosparsi di parmigiano grattugiato.

## Ricette per la Pasquetta: idee pic nic e dintorni

Per il giorno della Pasquetta ci vogliono ricette semplici e gustose che possano essere servite durante il classico picnic o in una festa in giardino. Ecco molte idee deliziose.

## Chips di spaghetti aromatizzati

### Ingredienti per 4 persone

- 400 g di spaghetti
- 2 uova
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 4 cucchiaini di fontina grattugiata
- prezzemolo tritato

- uno spicchio d'aglio
- un pentolino per friggere di 7-8 cm di diametro
- olio d'oliva

## Procedimento

1. Cuocete gli spaghetti al dente
2. Sfumate in una pentola l'aglio e versatevi gli spaghetti e abbondante prezzemolo
3. Fate saltare per 3 minuti con la fontina e spegnete
4. Intanto sbattete le uova in una terrina con un bel pizzico di sale
5. Con una forchetta, avvolgete delle piccole matassine di pasta e passatele nell'uovo sbattuto una per volta
6. Nel pentolino per friggere le chips, scaldate l'olio senza farlo fumare
7. Friggete le matassine una per volta e asciugatele con carta assorbente
8. Ottime da mangiare fredde o tiepide

## Pollo fritto appetitoso alla paprica

Questo è un piatto tipico da picnic ma che riscuote sempre un gran successo. Per preparare porzioni per 4 persone vi occorrono:

- 4 petti di pollo tagliato a pezzi grossi
- 4 cucchiaini di pangrattato
- sale
- un cucchiaino di paprica macinata
- Olio per friggere

## Preparazione

1. In una coppetta mescolate bene il pangrattato un grosso pizzico di sale e la paprica
2. panate bene il pollo premendolo nel pane aromatizzato e friggete in abbondante olio
3. Asciugate ogni pezzo con la carta assorbente e conservate per il picnic, dopo che si sarà sufficientemente raffreddato

## Rustico leccese con besciamella

Il [rustico leccese](#) è una specialità salentina che può essere servita come torta salata o aperitivo sfizioso.

## Ingredienti per 4 persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia da 550 g
- 5 cucchiaini di passata di pomodoro
- 1 di polpa di pomodoro a cubetti
- 2 pizzichi di sale
- origano macinato
- pepe nero macinato
- 3 cucchiaini di besciamella
- 250 g di mozzarella
- un cucchiaio di olio

## Preparazione

1. Stendete la pasta sfoglia e tagliatela in 2 parti
  2. Lavorate con il mattarello ogni metà in modo da ottenere due superfici più sottili
  3. Foderate una teglia con della carta da forno
  4. Ponete la base del rustico sulla carta da forno in modo da creare un fondo concavo contenga gli ingredienti
  5. Mescolate in una terrina il pomodoro a cubetti, la passata, il sale, l'olio e l'origano
  6. Sistemate 2/3 con un cucchiaino sul fondo di sfoglia
  7. Spezzettatevi sopra la mozzarella
  8. Ponete la besciamella al centro della base del rustico e mettetevi il resto del pomodoro sopra
  9. Chiudete con la restante sfoglia lavorando bene i bordi perchè non si apra
  10. Preriscaldate il forno a 200°
  11. Infornate e cuocete per 20 minuti
  12. Accendete il grill per 5 minuti di doratura finale
  13. Tirate fuori da forno e fate raffreddare prima di servire
- 

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/ricette-per-pasqua-e-pasquetta-qualche-idea-appetitosa/>

Generato il 20/04/2025