

Tagliolini con gli asparagi



Ecco a voi un piatto tipico del menu di Pasqua in Ciociaria: i tagliolini con gli asparagi, o come si chiamano in dialetto ciociaro i “fini fini”, rigorosamente fatti in casa e tagliati a mano. Anche qui, come per le [fettuccine](#), viene in soccorso Nonna Adelina, che riesce a tagliare la pasta così fine che si scioglie in bocca.

Un ingrediente chiave della ricetta sono gli asparagi selvatici che proprio in questo periodo iniziano a spuntare nei campi, hanno un sapore più forte dei normali asparagi coltivati ma sono buonissimi.



Ingredienti per 2 persone

Per la pasta

2 uova

200 g di farina di grano duro

Mettere la farina sulla spianatoia, aggiungere le uova e iniziare ad ammassare finché l'impasto non prende consistenza. Lavorare bene fino a creare una palla. Lasciare riposare almeno un'ora ricoperta con pellicola trasparente.

Stendere la pasta con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia non troppo sottile, lasciarla asciugare il tempo necessario, arrotolare la sfoglia su se stessa e tagliarla. Disporre i tagliolini su un piano infarinato fino al momento della cottura o in alternativa congelarli.



Condimento agli asparagi

200 g di asparagi selvatici

100 g di pancetta

1 spicchio di aglio

olio

sale

Per prima cosa pulire gli asparagi, eliminando la parte finale dei gambi che è dura e legnosa; tagliare in piccoli pezzi il resto lasciando intatta la punta.

In una padella rosolare la pancetta con un filo di olio, aggiungere lo spicchio di aglio pulito, gli asparagi, un pochino di sale e un bicchiere di acqua.

Cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti e a metà cottura aggiungere ancora un po' di olio.



Portare ad ebollizione abbondante acqua, salare e cuocere i tagliolini.
Scolare la pasta e ripassare per qualche minuto nel condimento.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nel Menu di Pasqua](#)

[Vedi altri primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Pastiera](#)



Da Roma in giù la Pastiera è il dolce tipico delle feste pasquali e anche io quest'anno ho voluto conservare questa tradizione... ecco a voi la ricetta e Buona Pasqua a tutti!!!

Ingredienti per 4 pastiere diametro 22cm

per la pasta frolla

250 g di burro (180 burro + 70 g strutto)

500 g di farina 00

2 uova intere

2 tuorli

200 g di zucchero

per il ripieno

500 g di grano precotto

400 g di latte

700 g di ricotta

500 g di zucchero

4 uova intere

4 tuorli

60 g di burro

2 fialette di aroma fiori di arancio

1 limone grattugiato

cedro candito

1 cucchiaino di cannella

2 bustine di vanillina

a piacere gocce di cioccolato fondente

Per prima cosa impastare la frolla: con l'aiuto di un'impastatrice lavorare la farina setacciata, il burro e lo strutto a temperatura ambiente tagliato in piccoli pezzi, le uova e lo zucchero. Lavorare velocemente e formare una palla. Lasciar riposare in frigo almeno 1 ora o ancora meglio una notte intera.



Passare poi alla preparazione del ripieno. Versare in un pentola il grano precotto, il latte, il burro e la buccia grattugiata di un limone. Far bollire e cuocere fino a che non diventa una crema densa.

Lasciar intiepidire.

Considerando che il procedimento è abbastanza lungo se avete la possibilità, avvantaggiatevi la sera precedente con la cottura del grano e la pasta frolla.



Nel frattempo montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso, aggiungere la ricotta setacciata, mescolando lentamente dal basso verso l'alto. Aggiungere la vanillina, un cucchiaino di cannella in polvere e l'aroma di fiori di arancio.



Non appena il grano è freddo aggiungerlo alla crema. Aggiungere il cedro candito e/o a piacere delle gocce di cioccolato fondente.

Stendere la pasta frolla e ricoprire una tortiera precedentemente imburrata e infarinata. Riempire con la crema e decorare con le strisce posizionate in diagonale.



Per le dosi utilizzate la frolla non è sufficiente per fare tutte le strisce, ma anziché impastarne un'altra dose potete lasciare una pastiera senza e farla in modo alternativo!

Cuocere in forno ventilato a 170° per almeno 50 minuti. Se necessario coprire la superficie con un foglio di alluminio e continuare la cottura per altri 10 minuti.

Il tempo di cottura dipende da quanto è alta la pastiera e quindi dalla quantità di ripieno che versate. In questo caso sono stati necessari circa 60 minuti.

Ecco qui il risultato, nelle tre versioni: una senza le strisce (da servire magari con una spolverata di zucchero a velo) una con le strisce e una e arricchita anche con gocce di cioccolato.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nel menu di Pasqua](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Zabaione con le fragole](#)



Per il menu di Pasqua vi presentiamo anche la ricetta di un dolce al cucchiaio. Protagonista è lo zabaione, che vi proponiamo con i savoiardi, e le fragole che, nonostante le abbondanti piogge, finalmente sono

arrivate e ci regalano grandi profumi!

Ingredienti per 6 persone

6 tuorli

200 g di zucchero

Marsala secco

12 fragole (variabili in base alla grandezza)

Savoardi

Preparazione

In un contenitore mettete lo zucchero e i tuorli d'uovo. Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo di colore chiaro e piuttosto gonfio. Nel frattempo mettete a bollire circa 3 bicchieri di acqua in un pentolino di diametro inferiore rispetto a quello della ciotola in cui state lavorando i tuorli con lo zucchero. Quando l'acqua sarà molto calda, abbassate la fiamma al minimo e mettete a cuocere il composto ottenuto a bagnomaria. Versate circa 2 dl di Marsala e lasciate a bagnomaria mescolando in maniera continua per circa 6/7 minuti. Continuate a lavorare a fuoco molto basso perché l'acqua non deve mai arrivare a bollore. Togliete lo zabaione così ottenuto dalla cottura a bagnomaria e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente. Mescolate di tanto in tanto in modo che il liquore non si separi dal composto.

Quando lo zabaione si sarà raffreddato, bagnate i savoiardi nel Marsala fino ad ammorbidirli.

Dividete il tutto in coppette da dessert, in ciascuna delle quali andrete a disporre savoiardi e zabaione a strati. Disponete per prima cosa i savoiardi a formare il primo strato; devono ricoprire tutto il fondo della coppetta. Ricoprite con uno strato di zabaione, un altro strato di savoiardi ricoperti di nuovo con lo zabaione. Infine lavate le fragole e tagliatele

ciascuna in 4 parti. Disponete i pezzi di fragole a formare lo strato superiore della coppetta da dessert.



Lo zabaione è un dolce che tende a slegarsi molto rapidamente, pertanto vi consigliamo di prepararlo il giorno stesso.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nel menu di Pasqua](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Torta con le mandorle](#)



Pasqua si avvicina e oggi vi proponiamo la torta con le mandorle che ricorda molto il sapore della colomba pasquale, un dolce profumato e soffice, ottimo per la colazione.

Nell'impasto viene utilizzato lo yogurt e il vasetto diventa il misurino per tutti gli altri ingredienti.

Ingredienti

1 vasetto di yogurt
2 vasetti di zucchero
1 vasetto di olio di semi di arachide
4,5 vasetti di farina
1 bustina di lievito per dolci
4 uova
gocce di cioccolato fondente
1 fialetta di aroma di mandorla amara
1 fialetta di aroma di arancio
1 fialetta di aroma di limone

per guarnire

mandorle intere non spellate
granella di zucchero o zucchero di canna

Montare le uova con lo zucchero con l'aiuto delle fruste elettriche o di un'impastatrice. Aggiungere lo yogurt, l'olio, la farina setacciata con il lievito e continuare a lavorare.

Aggiungere gli aromi e per ultimo le gocce di cioccolato.

Versare l'impasto in una teglia oppure nei pirottini per fare delle mini tortine, guarnire con le mandorle intere e la granella di zucchero o in alternativa lo zucchero di canna.

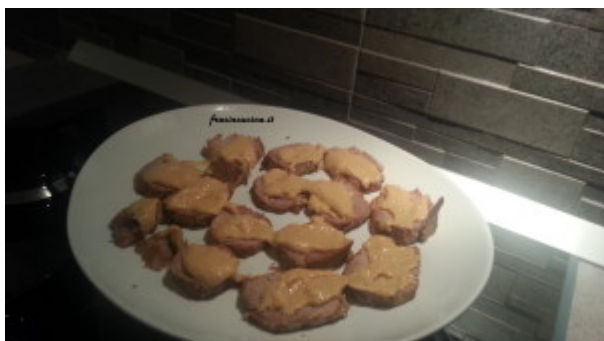


[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Arrosto di maiale con salsa al latte](#)



Per il vostro menu di Pasqua, come secondo vi proponiamo un arrosto di maiale al latte, valida

alternativa all'agnello, per chi fosse disposto a rompere la tradizione!

E' una ricetta che mia nonna fa spesso in occasione del pranzo pasquale ed è veramente buono!

Ingredienti per 6 persone

1 kg di filetto di maiale

3/4 di cipolla

1 spicchio d'aglio

500 ml di latte

1 cucchiaio di farina

vino bianco

olio evo

Preparazione

In una casseruola per arrostiti versate olio evo sul fondo e adagiatevi sopra il filetto di maiale (io ho usato 3 filetti da circa 350 g l'uno). A fuoco medio, lasciate rosolare il filetto con il coperchio. Tagliate grossolanamente la cipolla e mettetela nella casseruola insieme allo spicchio di aglio e, sempre con il coperchio, lasciate appassire la cipolla.



Togliete l'aglio e, quando la cipolla inizia a rosolare, versate un bicchiere circa di vino bianco in modo che la cipolla continui ad appassire senza rosolarsi ulteriormente. Girate di tanto in tanto il filetto per uniformare la cottura. Versate il latte,

ricoprite nuovamente con il coperchio e lasciate bollire a fuoco lento per circa un'ora e mezza (in ogni caso non meno di un'ora).



Quando il filetto sarà cotto, toglietelo dalla casseruola, mettetelo da parte e lasciatelo raffreddare.

A questo punto utilizzate il fondo di cottura per preparare la salsa di accompagnamento. Aggiungete al fondo di cottura un cucchiaino di farina per addensare e, se necessario, aggiungete un altro filo di latte. Passate tutto al frullatore finché non avrete ottenuto una salsa omogenea.



Solo quando il filetto si sarà raffreddato, tagliatelo a fettine sottili (circa 5 mm di spessore), altrimenti si romperà.



In ultimo, guarnitelo con la sua salsa.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nel Menu di Pasqua](#)

[Vedi altri secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Frittata con la mentuccia](#)



La frittata con la mentuccia (usata tipicamente per aromatizzare i [carciofi](#)) è tipica della colazione di Pasqua in Ciociaria, ma è ottima anche servita come antipasto o come secondo.

In questa versione vi proponiamo, come sfizioso antipasto, una frittata molto sottile con la quale creiamo dei piccoli rotolini da stuzzicare in

compagnia.

Ingredienti per 4 persone

2uova

mentuccia a piacere

sale

olio

Rompere le uova in una ciotola e aggiungere il sale e sbatterle con una forchetta. Aggiungere la mentuccia e mescolare.



Nel frattempo scaldare un filo di olio in una padella antiaderente, versare le uova e cuocere a fuoco basso per qualche minuto. Con l' aiuto di un piatto girare la frittata e cuocere dall' altro lato.

Inizierete a sentire il profumo inconfondibile della mentuccia e vi verrà sicuramente voglia di mangiarla, anche perché la frittata calda su una fetta di pane casereccio tostato è buonissima...o come si dice da noi "è la morte sua".



Se siete bravi e riuscite a resistere, avvolgere la frittata su se stessa e ritagliate dei piccoli rotolini. Potete infilzarli con uno stuzzicadenti e servirli su un tagliere accompagnati con delle fette di pane.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nel Menu di Pasqua](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)