

Ricette per pranzo di Pasqua 2015

Antipasto – Crostini con crema di lenticchie.

Ingredienti per la crema: 2 foglie di alloro, 400 ml di brodo vegetale o di carne, 3 chiodi di garofano, una mezza cipolla rossa, 3 bacche di ginepro, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 40 ml di vino rosso, sale, pepe, 40 gr di pancetta affumicata, 200 gr di lenticchie secche.

Ingredienti per 10 crostini: 80 gr di burro; 10 fettine di baguette, 1 rametto di rosmarino.

Procedimento: mettete a soffriggere la cipolla tritata con un po' d'olio a fuoco basso; aggiungete le foglie di alloro, le bacche e i chiodi di garofano. Intanto, tagliate la pancetta affumicata e aggiungetela al composto sul fuoco. Aggiungete le lenticchie secche e fate cuocere il tutto per un po' di minuti, sempre a fuoco lento. Aggiungete un bicchiere di vino rosso. In seguito, bagnate le lenticchie col brodo, gradualmente e lasciate cuocere per un'altra ora, ponendo un coperchio sulla pentola e controllando di tanto in tanto che i legumi non si asciughino troppo.

Una volta che le lenticchie saranno pronte, vanno frullate fino ad ottenere una crema. A questo punto bisognerà far fondere una parte del burro in una padella e aggiungerlo alla crema di lenticchie. Aggiungete anche il rosmarino tritato e un po' di acqua per rendere la crema fluida al punto giusto.

Nel frattempo, tagliate le fette di pane e sciogliete l'altra parte del burro – aggiungete le fette di pane e lasciatele tostare. A questo punto, non dovrete fare altro che disporre la crema sui crostini.

Primo, tagliatelle ai funghi porcini.

Ingredienti: 400 gr di tagliatelle all'uovo, 500 gr di funghi porcini, mentuccia, prezzemolo, olio, aglio, sale, pepe.

Procedimento: pulite accuratamente i funghi porcini, fate soffriggere l'aglio nell'olio e poi toglietelo per porre i funghi tagliati a pezzetti. Dopo averli cotti per un quarto d'ora toglieteli dal fuoco e salate e pepate a vostro gradimento (a questo punto potete aggiungere anche la mentuccia). Cuocete le tagliatelle, scolatele e ripassatele nella stessa padella in cui avete cotto i funghi. A questo punto, siete pronti per impiattare la ricetta e cospargere un po' di prezzemolo prima di servirla.

Secondo, capretto al forno e patate novelle.

Ingredienti: 1700 gr di capretto, 2 spicchi d'aglio, 2 rametti di rosmarino, 1 limone, 8 cucchiaini di olio d'oliva; 1000 gr di patate novelle, sale, pepe.

Procedimento: tagliate il capretto a pezzi per poi disporlo su una teglia da forno. Cospargetelo con olio, sale, pepe, succo di limone, aglio e rosmarino. Lasciate cuocere in forno a 190 gradi facendo attenzione a rigirarlo durante la cottura. Nell'ultima mezz'ora, è possibile aggiungere le patate.

Dolce, uova di Pasqua

Quale momento migliore per dare il via all'apertura delle tradizionali uova di cioccolato?