

## Pasqua in Liguria

*Gli antichi riti della Pasqua si rinnovano ogni anno per questa festa che è considerata regina delle feste, vero giorno del Signore". La parola Pasqua deriva dall'ebraico "pesach" o "Passak" che significa passaggio e fu istituita da Mosè a commemorazione del passaggio del Mar Rosso durante l'esodo degli ebrei dall'Egitto.*

*L'uovo, considerato dagli antichi simbolo della vita che si rinnova, aveva un significato assai più importante dell'odierno riferimento gastronomico; l'uso di regalare uova pasquali nasce dal fatto che durante la Settimana Santa non si potevano mangiare le uova, data la severissima osservanza del digiuno.*

*Le prime processioni delle palme si ebbero nel IV secolo a Gerusalemme. Il loro scopo era di rendere a Cristo una pubblica testimonianza di amore e di riconoscenza.*

## La Cucina di Pasqua

Nel periodo pasquale è tradizione preparare diversi dolci.

Vengono consumati nel giorno di Pasqua e nei giorni di festa che seguono.

In Italia, la tradizione culinaria pasquale, varia da regione a regione.

## RICETTE DELLA TRADIZIONE



### Torta Pasqualina

#### Ingredienti:

Per la pasta:

400 g di farina bianca

2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva

sale

acqua

#### Per il ripieno:

500 g di bietta

200 g di ricotta (o di latte cagliato)

50 g di burro fuso

6 uova

1 cucchiaio di maggiorana fresca (1 cucchiaino se essiccata)

4 cucchiaini di parmigiano grattugiato

4 cucchiaini di pecorino grattugiato

1 bicchiere di latte

1 bicchiere d'olio

sale e pepe

Preparazione:

Impastare la farina con l'olio e il sale; aggiungere man mano tanta acqua tiepida quanto basta per ottenere un impasto consistente e morbido; lavorarla finché si formino delle bollicine d'aria. Coprire con un tovagliolo umido e far riposare (chi lo volesse può usare pasta sfoglia surgelata).

Stendere 6 sfoglie il più sottili possibile con un mattarello, perché questo piatto tradizionale ligure è tanto più buono quanto più sottili sono le sfoglie di pasta.

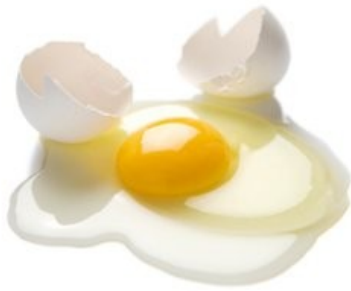
Pulire la bietta, lavarla e cuocerla in una casseruola con poco sale, senz'altro. Cuocere a fuoco basso, e con il coperchio, per 6 minuti. Appena cotta strizzarla bene, tritarla finemente e metterla in una ciotola grande. Aggiungere la ricotta sbriciolata (o il latte cagliato), 2 uova intere, il parmigiano grattugiato, metà pecorino e la maggiorana: se l'impasto è troppo solido, ammorbidire con il latte.

Foderare con una sfoglia uno stampo apribile, unto d'olio, ungere la sfoglia con un pennello intinto nell'olio e sovrapporne a una a una, le altre due, ungendole sempre con l'olio tranne l'ultima.

Disporre il ripieno e con un cucchiaio scavare 4 incavature in cui si porranno le uova intere, crude. Salare e cospargere con il resto del pecorino. Chiudere con una sfoglia di pasta e sovrapporvi le altre due, sempre unguendo con il pennello da cucina la superficie tra una e l'altra.

Sigillare con i ritagli di pasta formando un cordone tutt'intorno al bordo. Ungere la superficie con un po' d'olio e perché risulti più dorata, con parte di un uovo intero battuto; bucare la superficie con uno stuzzicadenti, facendo attenzione a non rompere le uova e infornare in forno già caldo, a 200°C, per 40 minuti. Si può servire tiepida, ma anche fredda, durante il pranzo del lunedì di Pasqua.

## Pizza dolce di Pasqua



### INGREDIENTI

12 uova  
800 g di zucchero  
olio extravergine di oliva  
180 g di burro  
scorza di limone e di arancia  
50 g di Vin Santo  
25 g di Marsala

25 g di rosolio (liquore a base di petali di rosa) alla cannella  
vanillina  
farina  
50 g di lievito di birra

### PREPARAZIONE

---

#### 45 minuti per la preparazione + 45 minuti per la cottura

Versare la farina in un recipiente e fare la fontana al centro, sciogliere un dado di lievito di birra nel latte caldo e versarlo sulla farina, impastare e fare lievitare per almeno 2 ore o anche più. Sbattere le uova, aggiungere le bucce grattugiate, i liquori e gli aromi e aggiungere all'impasto confezionato precedentemente. Preparare un impasto morbido ed elastico aggiungendo il restante lievito di birra. Far riposare per due ore. Versare l'impasto in stampi alti 15 cm di modo che la pasta lo riempia per 3/4, lasciare lievitare finché la pasta non abbia raggiunto il bordo del contenitore. Cuocere in forno caldo (180°) per 45 minuti circa.

#### Uova sode ripiene con mousse di gamberi e noci



Ingredienti per 4 persone:  
4 uova  
8 code di gambero sgusciate  
30 g di burro  
1 cucchiaino pasta d'acciughe  
4 noci sgusciate  
1 ciuffo prezzemolo

Rassodate le uova, passatele sotto l'acqua fredda, sgusciatele, dividetele in due nel senso della lunghezza.

Togliete i tuorli, raccoglieteli in una ciotola, schiacciateli con i rebbi di una forchetta.

Lessate i gamberi in acqua leggermente acidulata e salata ( ½ limone spremuto nell'acqua di cottura); scolateli e fateli intiepidire e poi passateli nel mixer con 50 gr. di burro ammorbidito, 2 noci sgusciate fino a ridurli in crema aggiungendo se necessari un goccio di acqua di cottura.

Aggiungete nella ciotola dei tuorli precedentemente schiacciati la crema di gamberi e amalgamate bene il composto aggiustando di sale e poco pepe nero macinato al momento.

Riempite le mezze uova con il composto, cospargete con il prezzemolo tritato fine.

Disponete sulle mezze uova ½ noce sgusciata e tenete in frigorifero almeno ½ ora prima di portarle in tavola.

## Colomba di Pasqua



### Ingredienti:

500 gr di farina  
25 gr di lievito di birra  
150 gr di burro  
1 bicchiere di latte  
4 uova intere  
2 tuorli d'uovo  
150 gr di zucchero  
1 pizzico di sale  
120 gr di arancia candita  
130 gr di mandorle spellate  
60 gr di granella di zucchero

### Preparazione:

Far sciogliere il lievito di birra in un po' di latte tiepido.

Quando questo si è sciolto aggiungerlo a metà della farina ed impastare bene.

Formare una palla con l'impasto e lasciarlo a lievitare coperto, in un ambiente caldo.

Non appena l'impasto si è raddoppiato riprenderlo, unire le uova (conservando un tuorlo), lo zucchero, il resto della farina, il burro fuso, un pizzico di sale.

Amalgamare bene l'impasto e quando questo risulta omogeneo aggiungere l'arancia candita tagliata a pezzetti ed un bicchiere di latte.

Mettere l'impasto in un cartoncino a forma di colomba e lasciarlo ancora riposare.

Sbattere il tuorlo d'uovo rimasto ed unire le mandorle, spennellare la colomba con l'uovo e le mandorle.

Rivestire con la granella di zucchero e lasciare riposare l'impasto fin quando non è nuovamente raddoppiato di volume.

Infornare la colomba in forno caldo a 200°, a metà cottura abbassare la temperatura a circa 160-170°.

Far cuocere la colomba per un'oretta circa (verificare preferibilmente la cottura con uno stecchino).

Sfornare e lasciar raffreddare.

## Stufato di Agnello all'Irlandese



1,350 kg di agnello a pezzi (coscio e collo)  
5 cipolle medie (o 12 piccole)  
5 carote medie (o 12 piccole)  
600 ml di brodo di montone (va bene anche di dado)  
8-10 di patate  
1 pizzico di timo  
1 cucchiaino di roux (oppure noce di burro intrisa di farina)  
1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato  
1 cucchiaino di erba cipollina fresca tritata  
strutto o burro  
sale  
pepe  
Preparazione

Lavare e tagliare l'agnello (io ho disossato il coscio) e mettere i pezzi in un tegame pesante con lo strutto e il burro (io ho messo strutto e olio) e far rosolare la carne.

Pulire le cipolle e le carote e tagliarle e pezzettini.

Trasferire la carne rosolata in una casseruola da forno che sia munita di coperchio e rosolare carote e cipolle nel grasso della carne.

Aggiungere alla carne le verdure rosolate, mescolare salare e pepare.

Versare il brodo caldo nel tegame facendo sciogliere i depositi della carne con il grasso e versare il tutto nella casseruola con la carne e le verdure.

Pelare le patate e mettere i pezzi in uno strato sopra la carne e le verdure, salare, aggiungere il timo e portare a bollore sul fornello.

Coprire e trasferire nel forno preriscaldato a 180° per circa 1 ora e mezzo.

Quando lo stufato è cotto, togliere il liquido di cottura e sgrassarlo.

Mettere questo liquido in un tegamino, aggiungere il roux (io una noce di burro intrisa ben bene di farina) farlo bollire per addensare, aggiungere il prezzemolo e l'erba cipollina versarlo nella casseruola con la carne e servire.

## Uovo al cioccolato



Per la preparazione e la buona riuscita bisogna avere molta pazienza e precisione.

### **occorrente:**

due mezzi stampi per uova di Pasqua di media grandezza di plastica o in metallo.

### **Ingredienti:**

500 gr di cioccolato fondente

### **Preparazione**

Rompere a pezzi il cioccolato e farlo fondere completamente a bagnomaria.

Appena il cioccolato è pronto versate velocemente il cioccolato nei due mezzi stampi facendoli roteare, in modo da foderarli completamente, e ponete subito in frigo le due metà per un ora circa. Una volta tolti dal frigo per estrarre dalla forma le due metà di uovo, premere delicatamente dietro i due mezzi stampi; prima di riunire le due metà, con un coltellino pareggiare i bordi;

A questo punto potreste unire le due metà con dell'altro cioccolato fuso, ma rischiereste di pasticciare tutto e rovinare quanto fatto finora.

Se vorrete fare le cose davvero bene ed avere uova belle e impeccabili, infornare una teglia da forno **vuota** nel forno già caldo per 15 minuti; togliete la teglia dal forno e appoggiate per un attimo sulla teglia calda le due metà **in modo da fare ammorbidire leggermente i bordi** ed immediatamente riunitele in modo da ricomporre l'uovo facendo combaciare i bordi.

Ricordatevi prima di chiudere l'uovo di mettere la sorpresa...

Per decorare il vostro uovo, potete sciogliere dell'altro cioccolato, versarlo in un piccolo cono di carta e disegnare ricami, ghirigori, spirali o scrivere "Buona Pasqua" ecc.

### **Idee diverse per l'uovo:**

- Mezzo uovo di un tipo di cioccolata e l'altro mezzo a contrasto (ad esempio cioccolato bianco e cioccolato fondente)
- Uovo riempito di piccoli ovetti di cioccolati diversi .

Uovo con applicate delle decorazioni acquistate già pronte ed attaccate semplicemente con delle gocce di cioccolato.