

100 ricette italiane per

# festeggiare la Pasqua



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA A CURA DEL L.A.A. MANZONI & C.

## Scopri piatti tradizionali e nuove idee



### ANTIPASTI

#### Piccola e golosa torta pasqualina

- 650 g di erbe
- 500 g di farina
- 50 g di Grana grattugiato
- 1 uovo intero; 6 tuorli
- cipolla; maggiorana
- sale, pepe; olio d'oliva

PREPARAZIONE:  
3 ore

DIFFICOLTÀ  
☺☺☺

RICETTA PER:  
6 persone

Impastare la farina con olio, sale e 200 g di acqua fino a ottenere un panetto. Dopo aver fatto riposare la pasta per un'ora, stenderla e ottenerne 24 dischi da 17 cm di diametro. Riporre 12 (due a due) negli stampi da tartelletta e riempirli con la ricotta, le spezie e le erbe cotte. In ognuna inserire un tuorlo e ricoprire con i restanti dischi di pasta. Infornare a 180 °C per 35 minuti.



### PRIMO PIATTO

#### Risotto agli asparagi, una vera delizia

- 500 g di asparagi
- 350 g di riso Carnaroli
- 70 g di burro; 1/2 cipolla
- brodo vegetale caldo
- Grana Padano grattugiato

PREPARAZIONE:  
45 minuti

DIFFICOLTÀ  
☺☺☺

RICETTA PER:  
4 persone

Cuocere gli asparagi a vapore per una decina di minuti. Tagliare le punte. Scaldarle con 15 g di burro. Tagliare il resto a rondelle. In una casseruola fondere 30 g di burro con 2 cucchiaini di olio e lasciar appassire la cipolla. Unire il riso, farlo tostare, aggiungendo gli asparagi a rondelle. Cuocere come di consueto, aggiungendo il brodo mano a mano. Unire le punte di asparagi e mantecare con burro e formaggio.



### SECONDO PIATTO

#### Cotolette di agnello al sapore di senape

- 12 costole di agnello
- 100 g di farina
- 5 carote
- pangrattato
- senape rustica
- sale; olio d'oliva

PREPARAZIONE:  
25 minuti

DIFFICOLTÀ  
☺☺☺

RICETTA PER:  
4 persone

Formare una pastella mescolando farina e 100 g d'acqua. Massaggiare le costole con la senape e passarle nella pastella e, in seguito, nel pangrattato. Far rosolare la carne per alcuni minuti in una padella unta con olio e attendere finché non si saranno dorate da entrambi i lati. Per un contorno a effetto, pulire le carote e tagliarle a nastri con un pelapatate.



### DESSERT

#### Colombe millefoglie ripiene di crema

- 3 dischi di pasta sfoglia
- 150 g di zucchero
- 500 g di latte
- 100 g di panna fresca
- 40 g di amido di mais
- 5 tuorli

PREPARAZIONE:  
1 ora 30 minuti

DIFFICOLTÀ  
☺☺☺

RICETTA PER:  
6 persone

Bucherellare la sfoglia e ritagliare tre colombe con uno stampo da 22,5x13 cm. Spennellare una con un po' d'acqua e cospargerla con dello zucchero a velo. Infornare le sfoglie a 200 °C per 15 minuti. Sbattere i tuorli con lo zucchero e l'amido e aggiungervi il latte scaldato. Cuocere la crema finché non si addensa e, quando è fredda, aggiungere la panna montata. Distribuirle sulle sfoglie, alternandole.



## Mixology by DOMENIS 1898

crystal clear tradition



Ora disponibile anche online  
[shop.domenis1898.com](http://shop.domenis1898.com)

**DOMENIS**1898  
crystal clear tradition

Il Negroni, visto da

**DOMENIS**1898



**TRITTICO**

D\_OMEN ♦ 1898 VERMUT ROS ♦ DOT GIN

shop.domenis1898.com - @domenis1898 f @

DOMENIS1898 SRL Via Darnazzacco 30 | 33043 Cividale del Friuli (UD) | Italy