

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, aggiungere 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. Spennellarne 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

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