

Valentina Modica

Irene Fornazi

LA PASQUA IN TAVOLA



2014

LA CUDDURA

La cuddura è un dolce tipico siciliano, preparato nel periodo pasquale.

Il termine cuddura deriva dal greco κολλύρα (kollura) e significa "corona", termine che indicava la forma di questo dolce.

Oggi vengono date varie forme a questo biscotto: dalla forma del cestino al quella della colomba



INGREDIENTI

Per la pasta frolla:

500 g di farina 00

4 tuorli

150 g di zucchero

300 g di burro

1 arancia (scorza grattugiata)

aroma di vaniglia

un pizzico di sale.

Per farcire:

uova sode

Per spennellare:

2 uova

Per decorare:

confettini colorati, semi di sesamo.



LA CUDDURA

PROCEDIMENTO

Preparazione della pasta frolla:

In una ciotola ben capiente mettete la farina con al centro il burro e lo zucchero.

Impastate pizzicando il burro e lo zucchero facendoli sabbicare.

Unite il sale, l'aroma ed amalgamare il tutto.

Unite le uova ed impastate formando una pasta morbida ed omogenea.

Fate una palla ed avvolgetela in una pellicola trasparente. Riponete in frigo per almeno 40 minuti.

Preriscaldare il forno a 200°C.

Riprendete la frolla e dividetela in tanti pezzi, quante sono le ciambelle che si vogliono preparare.

Mettete da parte una piccola parte di impasto, che servirà per tenere ferme le uova sode.

Suddividete ogni pezzo in tre parti e ricavate da ciascuna di esse un lungo cilindro.

Intrecciate tra di loro i tre cilindri, avendo l'accortezza di sigillarne accuratamente le estremità, precedentemente inumidite con acqua.

Una volta data alla "cuddura" la forma di una ciambella, disponetela su una teglia ricoperta di carta da forno.

Praticate delle fossette nella parte bassa del cestino, in base al numero di uova sode che desiderate inserire nella cuddura (uno o più uova). Inserite all'interno delle fossette un'uovo facendo una leggera pressione per farlo aderire all'impasto.

Più uova mettete più la cuddura deve essere grande.

Fermate le uova creando una fascetta con l'impasto che avete messo da parte ed attaccandola al resto della cuddura.

Terminate la cuddura spennellandola con le uova sbattute e spolverandola con sesamo e codine di zucchero colorate.

Infornate le cuddure nel forno già caldo a 200°C, per circa 15-25 minuti.

Sfornatele quando vedrete la superficie diventare lucida e dorata.

Lasciare raffreddare.

CASATIELLO

Il casatiello è un rustico tipico della cucina napoletana, preparato nel periodo di Pasqua. E' un'antica pietanza che si fa risalire almeno al 600. Ottimo sia caldo che freddo, è perfetto per il giorno di Pasquetta.

INGREDIENTI

1 kg farina 0
1 cubetto di lievito di birra
450 dl di acqua tiepida
2 cucchiaini di sale
200 g di strutto
1 cucchiaino di zucchero
150 g di pecorino grattugiato
450 g di formaggi misti tagliati a dadini (provolone, pecorino, ecc)
420 g di salame Napoli tagliato a dadini
pepe q.b.



PROCEDIMENTO

Sulla spianatoia versate a fontana la farina.

Sciogliete il lievito nell'acqua tiepida (non calda) e zucchero, quindi amalgamate con rapidità la farina con l'acqua.

Impastate molto bene e aggiungete il sale, il pepe e infine lo strutto, che avrete sciolto a bagnomaria.

L'impasto dovrà essere poco appiccicoso, se non fosse così aggiungete altra farina.

Impastate per almeno 10 minuti piegando e ripiegando l'impasto come se fosse un fazzoletto.

Otterrete così un panetto bello morbido.

Infarinare il panetto e copritelo con un panno e un plaid e fate lievitare per 3-4 ore.

Trascorso il tempo di lievitazione riprendete l'impasto e stendetelo con un matterello, ottenendo un rettangolo alto circa 1cm.

Tenetene da parte una piccola porzione che vi servirà per creare le fascette ferma uovo in fine.

Maneggiate l'impasto il meno possibile evitando di stracciarlo.

Spolverate nella superficie il pecorino grattugiato, poi ricopritela con i dadini di formaggio e salame.

Arrotolate l'impasto delicatamente, stringendo il rotolo il più possibile.

Congiungete le estremità e poggiate il casatiello in una teglia da forno tonda, ben unta con lo strutto.

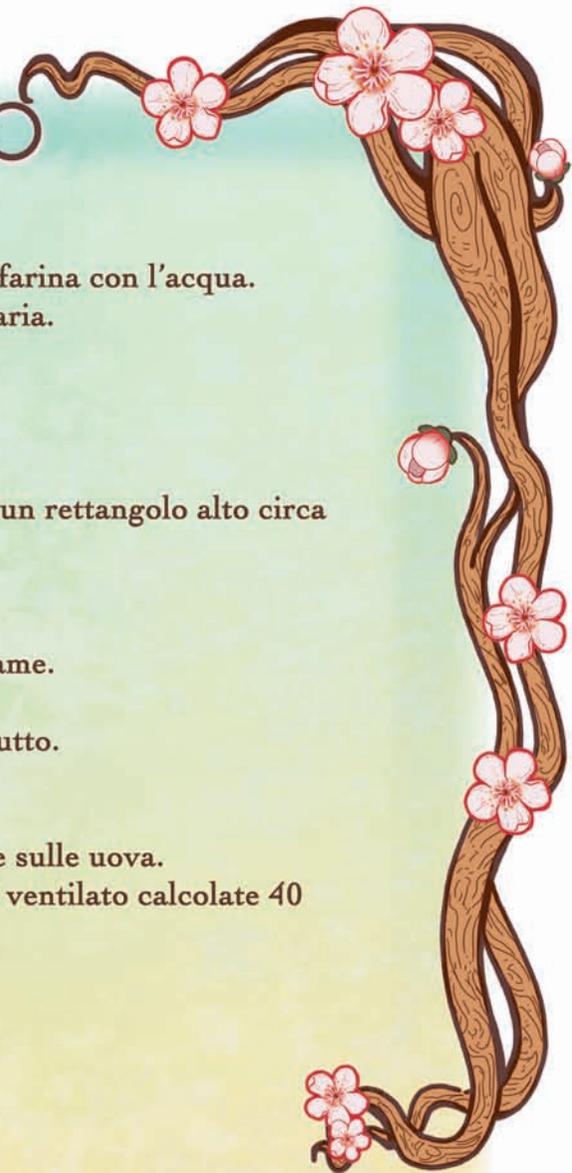
Coprite con un panno e lasciatelo lievitare altre 6-8 ore.

Incastrate quattro uova attorno al casatiello, posizionandole ad uguale distanza una dalle altre.

Coprite ciascun uovo con due striscette di pasta messe precedentemente da parte e messe a croce sulle uova.

Ora potete cuocere il vostro casatiello napoletano in forno a 180 gradi per circa un'ora, ma se è ventilato calcolate 40 minuti.

Quando la superficie sarà ben dorata, sfornate il casatiello e servitelo tiepido o freddo.



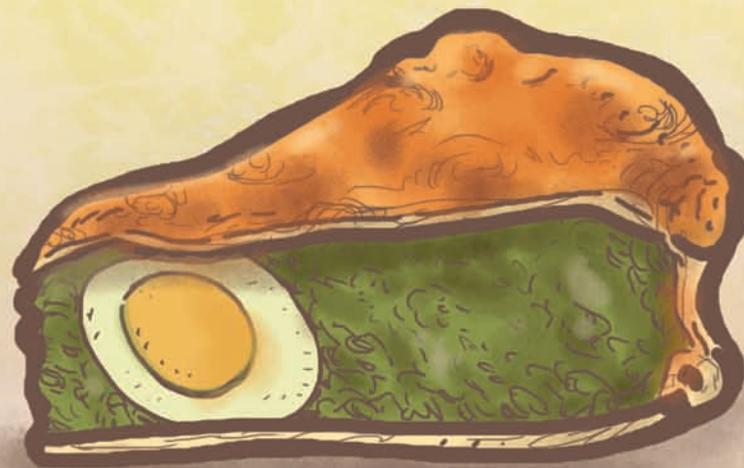
TORTA PASQUALINA AI CARCIOFI

La torta pasqualina fa parte della tradizione Ligure.
E' una torta salata facilissima da preparare e si cucina solitamente per Pasqua.
E' perfetta anche fredda, questo ne fa un ottimo piatto per la scampagnata della Pasquetta.

INGREDIENTI

350 gr di bieta
20 gr di pecorino
2 confezioni di pasta sfoglia
150 gr di ricotta
50 gr di parmigiano
5 uova
sale
pepe

Per la pasta
600 g di farina
300 ml di acqua
35 ml di olio extravergine di oliva
sale



PROCEDIMENTO

TORTA PASQUALINA AI CARCIOFI

Preparazione della sfoglia

In una ciotola mettete la farina, l'olio e l'acqua in cui avrete precedentemente sciolto il sale (se l'impasto dovesse essere troppo duro o secco aggiungete ancora acqua).

Impastate il tutto e lasciate riposare al fresco per un'ora.

Preparazione ripieno

Pulite e lessate la bieta in acqua salata per 5 minuti, quindi scolatela e strizzatela bene.

Amalgamate la ricotta, con 1 uovo, il parmigiano e il pecorino.

Aggiustate di sale e pepe e amalgamate il tutto.

Quando il composto sarà ben amalgamato, unite la bieta lessata.

Foderate una tortiera rotonda con la pasta sfoglia.

Riempite lo stampo con il ripieno preparato precedentemente.

All'interno del ripieno fate 3 piccoli incavi equidistanti dove, all'interno, dovrete rompere delle uova (quando metterete la torta in forno queste diventeranno sode) .

Richiudete la torta con un altro disco di pasta sfoglia.

Spennellate la torta con uovo sbattuto e pungete la sua superficie con la punta della forchetta.

Infornate a 200 gradi per circa 50 minuti.



AGNELLO AL FORNO ALLA PINEROLESE

Questo è un piatto tipico della tradizione pasquale pinerolese.
Un classico della cucina italiana, l'agnello al forno è un secondo apprezzato da molti italiani

INGREDIENTI

1 kg di carne di agnello
2 spicchi d'aglio
1 cipolla
2 carote
30 g di burro
1 bicchiere di olio di oliva
una costa di sedano
un ciuffo di timo
1 bicchiere di grappa
qualche foglia d'alloro
un rametto di rosmarino
1 bicchiere di brodo
sale e pepe.



PROCEDIMENTO

AGNELLO AL FORNO ALLA PINEROLESE

In una padella, mettete a rosolare, con 3 cucchiari di olio e il burro, la carote, la cipolla tritata e l'aglio.

Unite l'agnello a pezzi e fatelo rosolare bene da tutte le parti.

Salate, pepate e cospargete con rosmarino, alloro e timo grossolanamente tritati.

Bagnate con il bicchiere di grappa e un mestolo di brodo.

Chiudete la casseruola col coperchio e fate cuocere in forno a 200° per 40 minuti, mescolando e rigirando i pezzi di agnello, che dovranno diventare dorati.



LA MONA DE PASCUA - SPAGNA

La Mona de Pasqua è un dolce spagnolo solitamente consumato il lunedì della Pasquetta durante le scampagnate con famiglia e amici.

Questo dolce ha lo stesso significato che in Italia ha la Colomba pasquale.

La ricetta è molto semplice, facile e veloce da preparare. Un dolce adatto soprattutto per i bambini.

INGREDIENTI

per la base:

20 gr di mandorle in polvere

1 bustina di lievito per dolci

150 gr di farina

50 gr di zucchero

4 uova

per il ripieno:

150 gr di zucchero

2 albumi

la scorza grattugiata di un limone

per la glassa:

un vasetto di marmellata di pesche

250 gr di cioccolato fondente

125 gr di burro

6 ovetti di cioccolato



PROCEDIMENTO

LA MONA DE PASCUA - SPAGNA

Lavorate le uova intere con lo zucchero fino a renderle una crema chiara e spumosa.

Aggiungete la farina setacciata con il lievito.

Lavorate per bene il composto e aggiungete le mandorle.

Nel frattempo, montate a neve gli albumi aggiungendo i 50 gr di zucchero circa a metà del procedimento (quando gli albumi sono metà montati).

Adesso aggiungete gli albumi al resto del composto e amalgamate tutto con una spatola mescolando dal basso verso l'alto.

Imburrate e infarinate una tortiera, versatevi la crema e cuocete in forno a 180° per circa 45 minuti.

Appena il dolce sarà pronto sfornate e lasciate raffreddare.

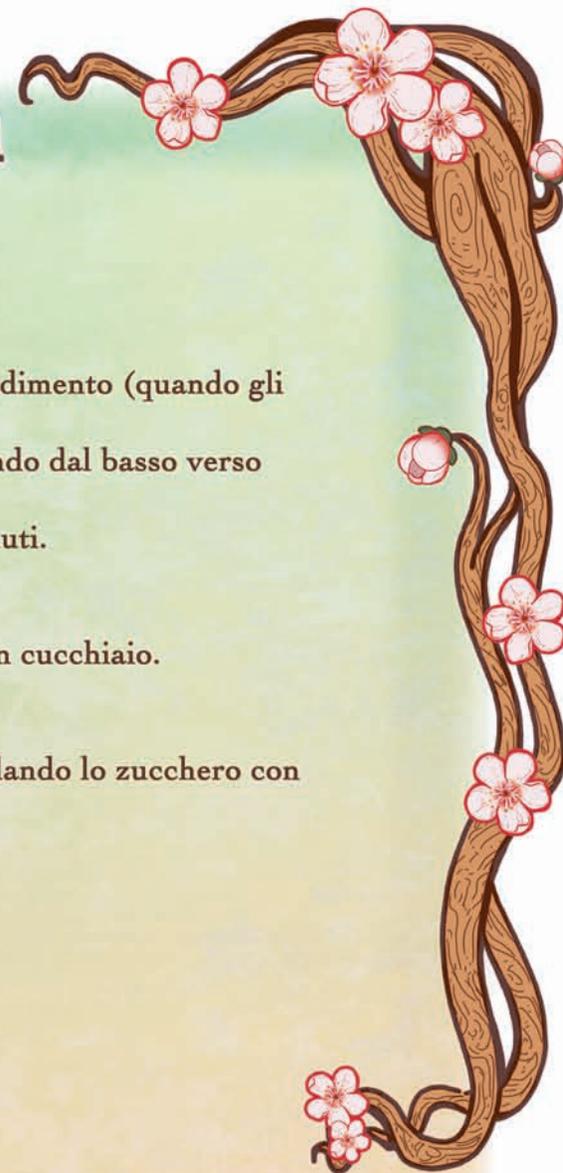
Tagliate in due la torta e farcite all'interno con la marmellata di albicocche.

Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria e mescolatelo al burro lavorando il a lungo con un cucchiaino.

Fate raffreddare e ricoprite la torta già farcita con la confettura.

Completate le decorazioni aggiungendo gli ovetti di cioccolato.

Al posto della glassa al cioccolato, potrete anche utilizzare la glassa bianca che si prepara mescolando lo zucchero con l'acqua.



EASTER HOT CROSS BUNS

PANINI DOLCI DI PASQUA - INGHILTERRA

Gli Hot Cross Buns sono panini dolci tipici del periodo pasquale. Usati soprattutto nei paesi anglosassoni vengono mangiati in particolare il Venerdì Santo. La ricetta è antichissima e originariamente, vi erano attribuite una serie di proprietà magico-terapeutiche.

INGREDIENTI

- 4 cucchiaini di acqua tiepida
 - 1 cucchiaino di zucchero
 - 200g di farina
 - 50g di burro
 - 1 ½ cucchiaino di lievito di birra in bustina oppure 1 cubetto (25g) di lievito fresco
 - ¼ di cucchiaino di sale
 - 25g di zucchero
 - 25g di uvetta
 - 1 uovo sbattuto
 - 25g di uva sultanina
 - 25g di canditi
- Per la glassa**
- 2 cucchiaini di acqua
 - 2 cucchiaini di zucchero
 - 2 cucchiaini di latte



PROCEDIMENTO

EASTER HOT CROSS BUNS PANINI DOLCI DI PASQUA - INGHILTERRA

Sciogliete il lievito in acqua tiepida ed aggiungetevi 1 cucchiaino di zucchero.
Setacciate la farina, il sale e lo zucchero insieme in una ciotola.
Aggiungete il burro e lavoratelo leggermente con la punta delle dita insieme alla farina.
Unite la frutta secca e amalgamate bene.
Versate adesso l'acqua con dentro lievito e zucchero, quindi unite l'uovo battuto con una forchetta e amalgamate bene.
Lavorate l'impasto con le mani ancora per un paio di minuti
Coprite con un panno ed un plaid e poi lasciatelo lievitare 45-60 minuti.
Riprendete l'impasto lavorandolo qualche altro minuto, quindi dividetelo in 8 parti formando delle palline.
Adagiate le forme su una teglia da forno foderata con carta forno.
Coprite nuovamente e lasciate riposare per circa 10-15 minuti.
Preriscaldate il forno a 220°C.
Prima di infornare, incidere con un coltello una croce sulla superficie.
Infornate in forno caldo per circa 15-20 minuti.

Per la glassa:

unire il latte l'acqua e lo zucchero in un pentolino.
Portate ad ebollizione per 2 minuti.
Una volta pronta, spennellate la glassa ancora calda sui buns appena ritirati dal forno.

IL KULICH

Il Kulich è un dolce russo della tradizione pasquale. Preparato dopo il periodo della quaresima, dove il digiuno era seguito con rigore, questo dolce, molto simile al nostro panettone, era un dolce rimedio per un periodo in cui il corpo veniva indebolito. Un ottimo coronamento per il fine pranzo di Pasqua.

INGREDIENTI

600 g di farina
250 ml di latte
1 tazza di zucchero
25 ml di vodka
175 g di burro
½ cucchiaino di sale
25 g di lievito fresco di birra
2 uova
100 g di mandorle e nocciole tritate grossolanamente
100 g di uvetta, ammollata e strizzata
1 bustina di vanillina
1 arancia
1 limone

per la glassa:
1 albume
1 tazza di zucchero a velo
2-3 cucchiari di succo di arancia



IL KULICH

PROCEDIMENTO

Sciogliete il lievito e 1 cucchiaio di zucchero in una tazza di latte tiepido, aggiungetelo alla farina setacciata, coprire e lasciare lievitare.

Montare i tuorli con 1/3 di zucchero e aggiungete le scorze di arancia e di limone finemente grattugiati, il burro ammorbidito e la vanillina.

Unire al primo impasto il composto appena preparato, la vodka e il sale, mescolare e versare il resto del latte tiepido. Setacciate il resto della farina rimasta e cominciare ad impastare.

Lavorare l'impasto con le mani fino a quando non comincia a staccarsi.

Montate gli albumi con il resto di zucchero e aggiungeteli all'impasto.

Lavoratelo ancora un po', aggiungendo la frutta secca.

L'impasto diventerà appiccicoso, ma non bisogna aggiungere altra farina!

Coprite adesso l'impasto e lasciate lievitare al caldo per 2 ore.

Quando l'impasto sarà lievitato lavoratelo ancora una volta, coprite e fate lievitare per un'altra ora e mezza, trascorsa quest'ora impastatelo per l'ultima volta e lasciatelo lievitare ancora per due ore (sempre coperto e al caldo).

Imburrate uno stampo alto e stretto (in commercio vendono tortiere alte dai 9 agli 11 cm, potete utilizzare queste) e imburrate con il pangrattato

Riempire la tortiera a metà.

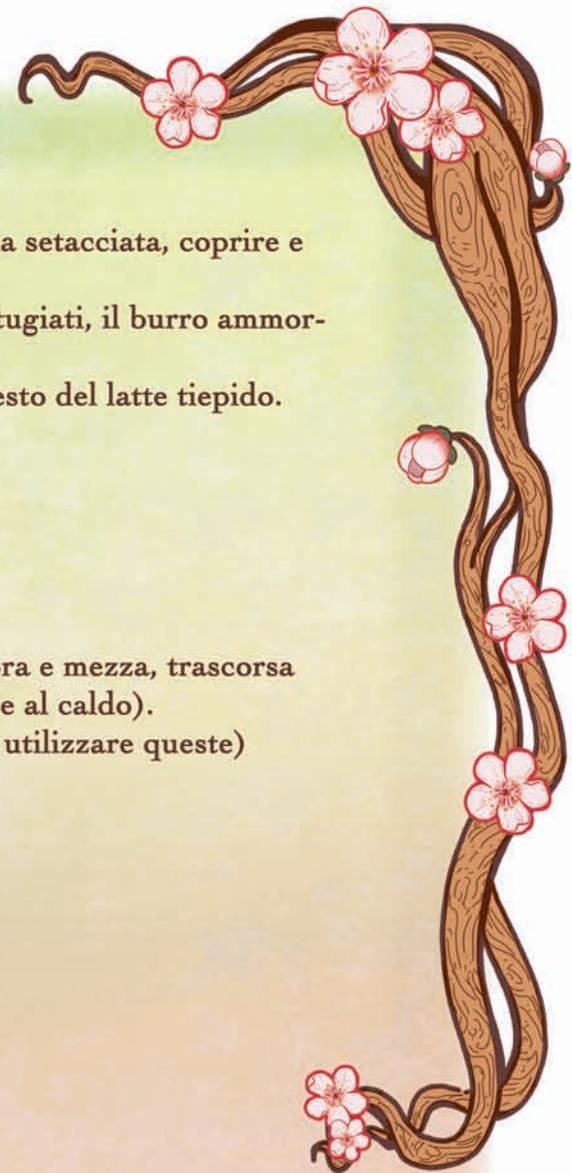
Infornate per 40 minuti a 200° senza aprire il forno durante questo tempo.

Trascorsi i 40 minuti potrete effettuare la prova dello stecco.

Una volta raffreddati, coprire il kulich con la glassa.

Procedimento per la glassa

Montate a neve gli albumi aggiungendo, durante la lavorazione, lo zucchero e il succo d'arancia



ADESSO COLORIAMO

