

- [Home](#)
-
- [Chi sono](#)
-
- [News](#)
-
- [Recensioni](#)
-
- [Opinioni](#)
-
- [Scrivimi](#)



[Teele-cucina. il menù pasquale dello chef Circiello](#)

Venerdì, 29 Marzo 2013 12:00 [Scritto da Alessandro Circiello](#)



Questa volta vi propongo un mio **menù personalizzato per il giorno di Pasqua** e una ricetta veloce da utilizzare per la gita fuori porta del giorno di pasquetta. Tutti i piatti che vi propongo sono di semplice realizzazione e, soprattutto, sono rispettosi del buon gusto, della salute e degli animali.

Cominciamo dal pranzo di Pasqua. Come antipasto eccovi **Insalatina di agretti e asparagi con uova in camicia** Questi gli ingredienti per 10 persone:

agretti freschi kg. 1.500
asparagi freschi 5 mazzi
uova n° 20
limone n 2
pomodorini ciliegina g. 500

per l'olio aromatizzato:
olio extra vergine d'oliva q.b.
sale q.b.
timo fresco q.b.
erba cipollina q.b.

Pronti per la realizzazione:

Bollire in acqua e limone gli agretti con le punte degli asparagi, riservare i gambi degli asparagi e tagliarli

finemente con il pela patate il modo da ottenere dei filamenti.

A parte in acqua bollente e poco aceto bianco bollire per pochi minuti le uova prive di guscio, questa cottura è detta pochè o in camicia.

Sempre a parte scottare per pochi secondi i pomodorini in acqua bollente .

Per l'olio aromatizzato: in un contenitore miscelare l'olio, il sale e le erbe aromatiche fresche.

Composizione del piatto: cotti gli agretti dare forma a nido e disporli a centro piatto, posizionare al centro i filamenti di asparagi e infine le uova pochè.

Ultimare con l'olio aromatizzato e i pomodorini.

Come primo piatto la mia proposta è la **Torta rustica di patate.**

Ingredienti per 1 torta:

Pasta sfoglia g. 400

Patate g. 400

Salame corallina g. 100

Latte ml. 100

Semi di finocchio q.b.

Uova n°2

Scarola g. 400

Olive nere g. 50

PROCEDIMENTO:

stendere sottilmente la pasta sfoglia , forare disporre come primo strato la scarola bollita e asciugata in questo modo farà di isolante per il passaggio di umidità delle patate, disporre sopra le patate bollite miscelate con i restanti ingredienti e il salame avanzato della Pasqua, cuocere in forno , a 170°c per trenta minuti. Tranciare una fetta e chiudere con uno spiedino con le olive.

TEMPO DI PREPARAZIONE: 60 MINUTI

DIFFICOLTA': MEDIA

SUGGERIMENTO: in alternativa alla scarola, si può mettere all'interno come farcia anche della lattuga spadellata con olio e olive denocciate, opportunamente privata dell'acqua di cottura .

E per finire, vi propongo **Spuma di ricotta, pistacchi e prugne della California.** Procedere in questo modo:

Ingredienti per 4 persone:

ricotta di pecora g. 300

zucchero a velo g. 80

cannella q.b.

pistacchi di Bronte g. 100

prugne della california g. 100

panna fresca g. 500

La realizzazione:

miscelare la ricotta con lo zucchero e cannella, unire la panna liquida, passare al setaccio, unire il tutto al sifone per montare la panna classico, unire il gas , riservare in frigorifero per almeno 1 ora, e servire in coppa di vetro, decorare con le prugne della california e cioccolato fondente.

E adesso ecco il mio consiglio per la classica gita di pasquetta. Come primo

Pasta fredda al pomodoro infornato e ricotta

Ingredienti per 4 persone

300 g di Calamari di Gragnano (pasta secca)

300 g di pomodori ciliegia

olio extravergine d'oliva q.b.

basilico q.b.

300 g di ricotta

80 g di olive nere

50 g di parmigiano

prezzemolo q.b.

150 g di fiocchi di mais

n°1 avocado

coriandolo fresco q.b.

i. n°1

procedimento:

Per la pasta fredda, in una teglia con i bordi alti, mettere sul fondo poco olio , adagiare i pomodorini interi, condire con l'aglio, il basilico, il sale e il pepe; mettere in forno a 180°C per 10-15 minuti, fino a che i pomodorini risultino appassiti. Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla molto al dente e farla raffreddare in una bacinella con acqua e ghiaccio. Scolarla bene, metterla in un contenitore ampio e condirla con i pomodorini infornati freddi. A parte ottenere la ricotta infornata in forno con sale, olio facoltativamente scorza di agrumi e zucchero semolato . unire le olive nere cotte al forno, il basilico e l'olio al basilico (ottenuto emulsionando olio e basilico al frullatore ad immersione).Con il composto di ricotta ottenuto formare delle palline del diametro di 4-5 cm e impanarle passandole nei fiocchi di mais tritati in granella. Mettere tutte le polpettine in padella per pochi minuti. Per la salsa, in un mortaio unire tutti gli ingredienti solidi tritati grossolanamente e pestarli fino ad ottenere una purea grezza; unire il succo di lime, l'olio e il sale. Per la composizione finale, in un piatto ampio servire l'insalata di pasta fredda ben condita

Per finire un delizioso Tiramisù alle fragole. Fate così:

Ingredienti per 6 persone

4 tazzine di caffè espresso lungo

100 g di savoiardi

2 fogli di gelatina

200 g di mascarpone

400 g di fragole

2 tuorli d'uovo

80 g di zucchero semolato

acqua g. 50

Uova di cioccolato fondente piccole n:4

2 ore

media

Procedimento

sulla base di una coppa di vetro mettere la gelatina di fragole ottenuta frullando le fragole poi unire la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua , fare raffreddare in frigorifero la gelatina ottenuta e disporre sopra i savoiardi imbevuti nel caffè.

A parte montare i tuorli colando a filo acqua e zucchero bollente nelle dosi indicate, unire il mascarpone e amalgamare.

Composizione: in coppe singole su un fondo di gelatina al caffè appoggiare dei biscotti imbevuti al caffè, versare la crema al mascarpone, unire le fragole a piccoli cubetti, ultimare con le mini uova di cioccolato o in alternativa del cioccolato fondente.

Tweet 0

Mi piace 0



Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Sito web

1000 caratteri rimasti

Notificami i commenti successivi



Aggiorna

Invia