



VEGETARIANO



QUALCHE SPUNTO



MENU DI PASQUA



DELIZIOSO



Proposte di MENU PASQUALINO

Per il terzo anno di fila ho proposto alla mia famiglia un menu di Pasqua Vegetariano e, a parte qualche insulto ricevuto dai cugini trapper, non sono ancora stata invitata a trascorrere la famosa “Pasqua con chi vuoi”, cioè fuori dalle palle. Di seguito qualche idea dell’ultimo minuto, cavalli di battaglia delle pasque passate e qualche new entry. Niente torte salate né sformati, per quelli c’è Giallo Zafferano ;)

Ahtipasti

nido di agretti e uovo all’occhio di bue
uova colorate ripiene
uova a forma di fiore **NEW**
cestini di insalata

Primi

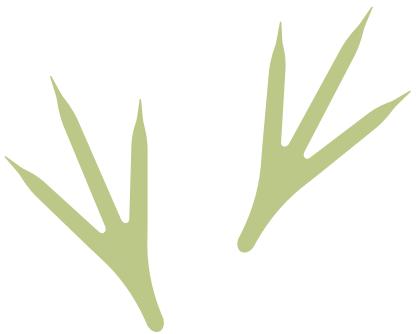
gnocchetti alla barbabietola **NEW**
ravioli a forma di carota (con variante floreale)
orecchiette con crema di piselli
risotto alla borragine
cannelloni alla borragine **NEW**
risotto all’aneto e limone **NEW**

Secondi

ripieno con purè **NEW**
polpette di ricotta

Dolci

torta al pan di spagna con panna e fragole **NEW**
biscottini ripieni di crema pasticcera
crostatina allo sciroppo di sambuco **NEW**



uh'intro doverosa

Come sapete io allevo dieci galline adorabili che producono uova freschissime ogni giorno. Questo, nella realizzazione di un menu di Pasqua vegetariano, è un bel vantaggio, lo ammetto. Ed è anche il motivo per cui gli antipasti che troverete di seguito saranno quasi esclusivamente a base di uova. Ma capisco che non tutti possano avere galline e nemmeno contadini da cui rifornirsi settimanalmente, perciò ho pensato di lasciarvi qualche info in più, un vademedcum per scegliere uova un po' più consapevolmente.



Come scegliere le uova

Secondo le direttive dell'Unione Europea sopra ogni uovo commercializzato va apposto un codice che si apre con una cifra (compresa tra 0 e 3), quindi due lettere, altre 3 cifre, di nuovo due lettere e infine 3 cifre. Ma come si legge il codice delle uova?

1. Prima cifra: rivela il tipo di allevamento delle galline. Si va dallo 0 della produzione biologica al 3 dell'allevamento in gabbia. Nel mezzo, il numero 1 indica l'allevamento all'aperto e il 2 l'allevamento a terra.
-
2. Seconde due lettere: rappresentano la sigla del paese di produzione delle uova. Ad esempio: IT per Italia.
3. Tre lettere successive: traducono il comune di allevamento attraverso il codice ISTAT
4. Altre due lettere: sono la sigla della provincia alla quale appartiene il comune di allevamento
5. Ultime tre cifre: indicano il codice identificativo dell'allevatore

Dalla stampigliatura sulla confezione invece possiamo ricavare queste informazioni:

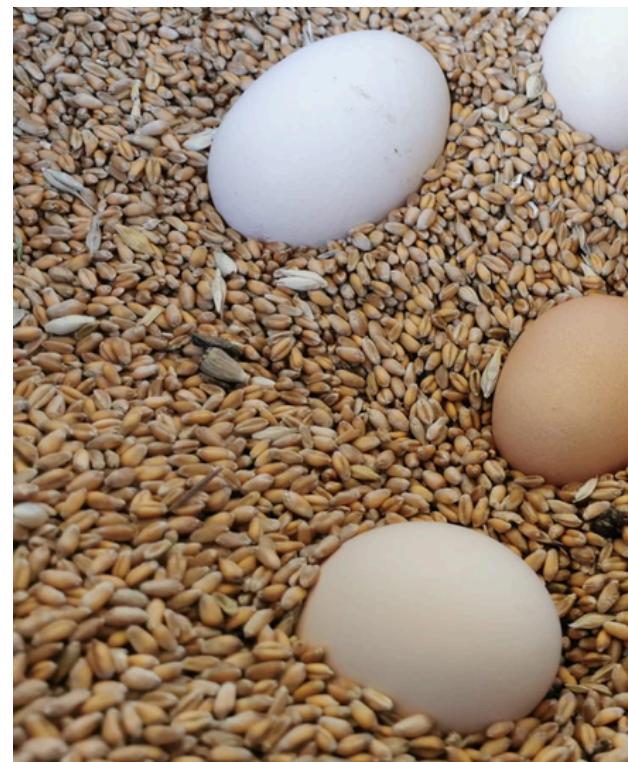
- nome e indirizzo del produttore
- numero delle uova nella confezione
- peso delle uova
- giorno in cui le uova sono state deposte
- scadenza
- tipologia di allevamento



La modalità di allevamento incide moltissimo non solo sul benessere di vita dell'animale, ma anche sulla qualità e sulla sostenibilità delle uova che produce. A chi è abituato a prendere le uova del contadino questa affermazione sembrerà più ovvia che mai, ma meglio sta la gallina, più buone e nutrienti sono le uova che produce. La classificazione delle uova in base al tipo di allevamento la dice lunga: la regola principale per scegliere le uova da cucinare è quella di preferire il codice 0 ed evitare il codice 3.

Eccole le differenze tra allevamenti.

1. **Allevamento biologico (codice 0):** le uova sono biologiche quando le galline vengono nutritte esclusivamente con mangime biologico. Le galline, allevate all'aperto, devono avere a disposizione stagni, trespoli, nidi e un minimo di 4 metri quadrati di spazio ciascuna. Viene predisposto anche un ricovero coperto con un massimo di 6 galline al metro quadro.
2. **Allevamento all'aperto (codice 1):** le galline dispongono di un riparo coperto e un'area di pascolo. Lo spazio minimo garantito a ogni singolo animale è di 4 metri quadri. In questo caso però non ci sono vincoli per quanto riguarda il mangime.
3. **Allevamento a terra (codice 2):** di nuovo, non esistono vincoli sul mangime e le galline depongono le uova in grandi capannoni chiusi senza avere accesso all'esterno. Non si può superare una densità abitativa di 12 galline per metro quadro.
4. **Allevamenti in gabbia o batteria (codice 3):** Le gabbie sono realizzate con fili di ferro, e lasciano all'animale lo spazio di un foglio A4. Viene usata la luce artificiale per stimolare la produzione di uova e in alcuni casi è praticato il taglio del becco per evitare che le galline si feriscano a vicenda. Nel 2012 l'Unione Europea ha dato disposizioni perché questo tipo di allevamento venga vietato ma l'Italia non si è adeguata alla direttiva e dunque questa tipologia di allevamento è, di fatto, legale.



01.

hido di agretti e uovo all'occhio di bue



cosa sono gli agretti?

Agretti, barba di frate, barba di cappuccino, senape dei monaci o roscani: si possono chiamare in tanti modi, ma sempre buoni sono. Si tratta di una pianta erbacea dalle foglioline allungate e sottili, perfette per contorni salutari e ricchi di vitamine. Sotto i denti fanno crac: hanno una consistenza croccante e un sapore acidulo e piccante, inconfondibile

Iniziamo con una ricetta super semplice, ma scenica. Spadellate gli agretti con olio, aglio e un po' di peperoncino. Lasciateli un po' croccanti e conditeli con un goccio di aceto di vino bianco. A parte cuocete l'uovo all'occhio di bue e impiattate.

02.

uova colorate ripiene



*ma come si tingono
le uova?*

Fatele bollire fino a che saranno sode. Quindi sgusciatele e immergetele in acqua colorata.

acqua verde
spinaci frullati in acqua

acqua gialla
polvere di curcuma sciolta in acqua

acqua rossa
barbabietola frullata in acqua

Lasciatele in ammollo una notte e TADAN, è fatta!

INGREDIENTI:

- 4 o 5 uova (se volete servirne di più aumentare anche gli altri ingredienti)
- 80 g di formaggio fresco spalmabile light
- 1 cucchiaino di capperi sott'aceto
- 1 cucchiaino di olio di oliva
- 1 cucchiaino di acqua
- q.b. di finocchietto selvatico
- q.b. di sale
- q.b. di pepe

PREPARAZIONE

Dopo aver lasciato in ammollo per tutta la notte le uova sode, asciugatele, tagliatele a metà e togliete il tuorlo.

Mettete i tuorli in una ciotola ed aggiungete il formaggio fresco spalmabile, i capperi tritati e il finocchietto selvatico tritato finemente con un coltello, il sale, il pepe, un cucchiaino di acqua e un cucchiaino di olio di oliva. Amalgamate il tutto con una forchetta fino a rendere il composto bello cremoso. Se volete potete anche usare un frullatore ad immersione. Quindi riempite le metà di ogni albone sodo con il composto, magari avvolgendovi di una sac a poche nel caso in cui vogliate realizzare decorazioni più curate.

Per finire il piatto potete aggiungere qualche petalo di fiore edule o barba di finocchietto selvatico.



NEW

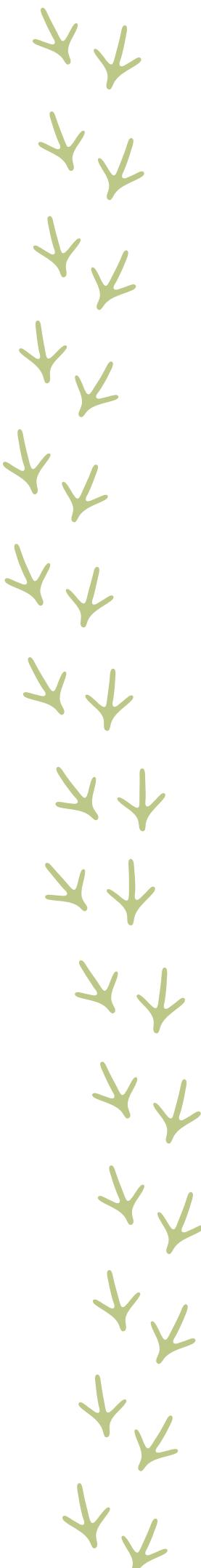
variazione sul tema



**uova, uova e
ancora uova**

Le uova, lo abbiamo capito, possiamo cucinarle in tutte le salse. In frittata, alla coque e chi più ne ha più ne metta. Se decidete che per questa Pasqua la vostra strada sarà farle sode e che anche l'occhio vuole la sua parte, vi propongo una variazione sul tema. Uova sode a forma di fiore. Come si realizzano?

E' semplicissimo, guardate il reel in cui le preparo: [CLICCA QUI](#)



Preferite servirle sode ancora da sgusciare?

Anche a me piacciono al centro della tavola il giorno di Pasqua, meglio ancora se decorate a dovere con metodi naturali. Vuoi scoprire come si fa?

GUARDA IL VIDEO:
Clicca qui, non è una truffa!



NEW



cestini di insalata per sgrassare

Aprile è il mese delle fioriture e dei radicchi di campo, ecco perchè potete approfittarne per accompagnare i vostri manicaretti con insalate fiorite.

A me piace che anche le insalate abbiano personalità e che non siano un mero accompagnamento, perciò seleziono gli ingredienti con cura. Rapanelli, radicchi, menta, maggiorana, finocchietto, ma anche fiori di borragine, viole, petali di calendula.

Cestini di pasta brisé

Per una presentazione più scenografica vi suggerisco di proporla dentro a cestini creati per l'occasione in pastà brisé. Basterà tagliare la pasta a striscioline e rivestire uno stampo per muffin capovolto, spennellarlo con tuorlo e latte e cuocere in forno a 170°. Potete anche creare i manici se vi piacciono.



NEW

03.

ghocchetti alla barbabietola

Ingredienti (x 4 persone):

Per gli gnocchetti:

- 200 g di patate
(già lessate e schiacciate)
- 100 g di barbabietola cotta
- 120-150 g di farina
- 1 tuorlo
- Un pizzico di sale

Per la fondata:

- 200 g di ricotta vaccina
- 50 ml di latte (o quanto basta per ammorbidire)
- Pepe nero macinato fresco
- Sale q.b.
- Parmigiano grattugiato (facoltativo)

Procedimento:

Per gli gnocchi

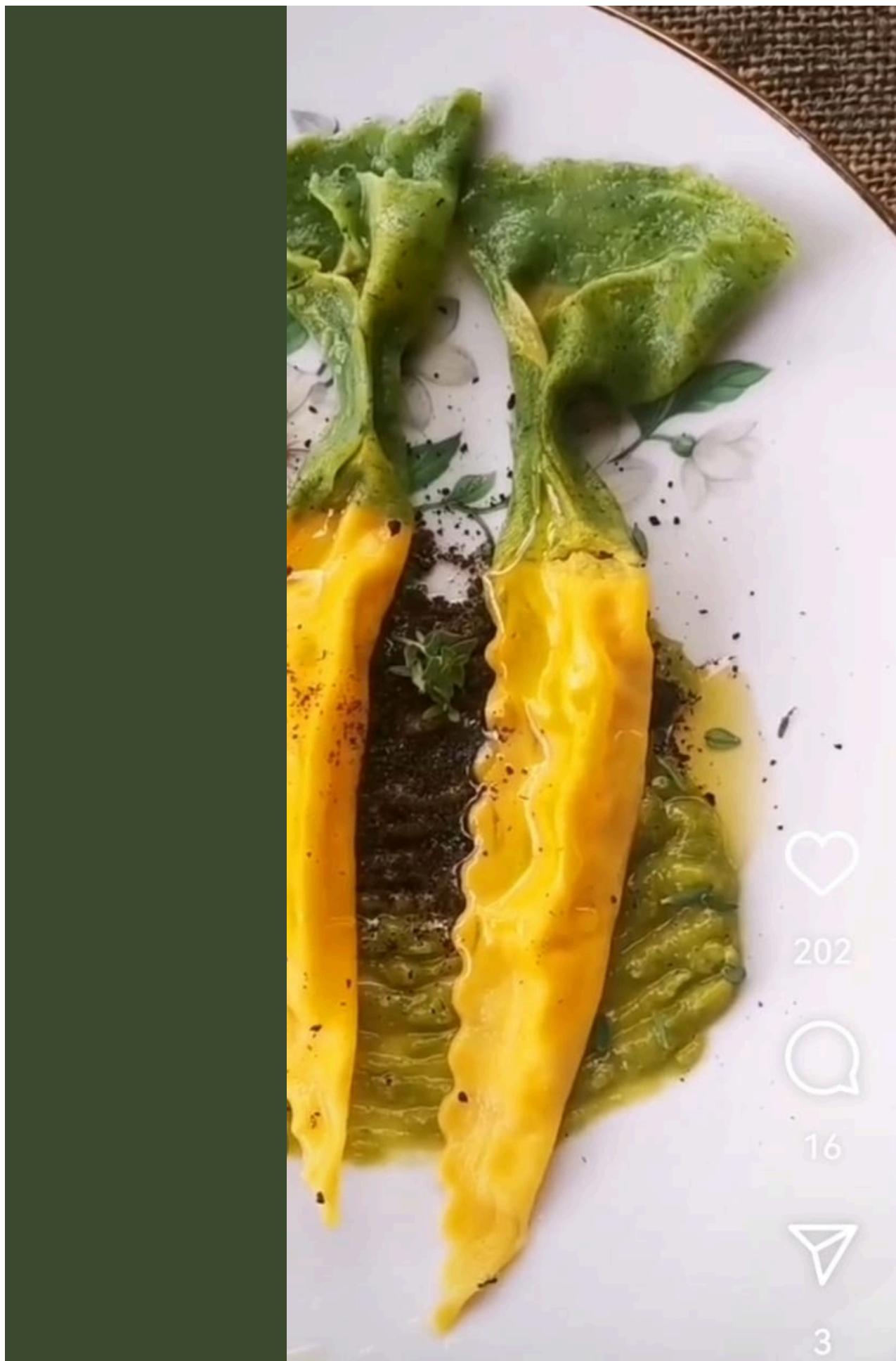
Frullate la barbabietola fino a ottenere una crema liscia. In una ciotola unite le patate schiacciate, la purea di barbabietola, il tuorlo, il sale e mescolate. Aggiungete la farina poco alla volta fino a ottenere un impasto morbido ma lavorabile. Formate dei filoncini e tagliate gli gnocchetti della dimensione desiderata. Se volete, passateli sul rigagnocchi o sui rebbi di una forchetta. Io ho creato questa simpatica (ma delicata) forma a fiore. Metteteli da parte su un vassoio infarinato.

Per la fondata

In un pentolino, lavorate la ricotta con il latte a fuoco dolce fino a ottenere una crema. Aggiustate di sale e aggiungete abbondante pepe nero. Se volete, anche un po' di parmigiano per renderla più saporita.

Cuocete gli gnocchi fino a che non saranno venuti a galla e serviteli con la fondata.





1

202

Q

16

▼

3

04.

ravioli a forma di carota



Siccome io a dare le ricette sono un disastro e questa è piuttosto complessa, vi lascio il video, almeno per la parte puramente estetica: [clicca qui per vederlo!](#)

Per la pasta arancione alla carota

- 100 gr di carote (pulite)
- 1 uovo
- 260 gr di farina 00

Per la pasta verde agli spinaci

- 100 gr di spinaci (lessi e strizzati)
- 1 uovo
- 270 gr di farina 00

Per il ripieno

- 300 gr di ricotta
- 150 gr di parmigiano Reggiano DOP (grattugiato)
- 6 gr di basilico
-

PER L'IMPASTO ALLE CAROTE:

Lavate, pulite e sbollentate le carote. Una volta morbide, riducetele in purea aiutandovi con un frullatore a immersione o con un mixer.

Sulla spianatoia in legno versate la farina a fontana e create un buco al centro, dentro al quale andrete a versare l'uovo sgusciato e la purea di carote. Sbattete l'uovo assieme alla purea di carote dapprima con una forchetta e successivamente a mano. Impastando molto energicamente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Fasciate l'impasto nella pellicola e ponetelo a riposare a temperatura ambiente.

PER L'IMPASTO AGLI SPINACI:

Pulite, lavate e lessate gli spinaci. Una volta cotti, strizzateli il più possibile in modo che rilascino tutta la loro acqua.

Passateli in un mixer o nel frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema omogenea.

Versate la farina sulla spianatoia a fontana e create un buco al centro. Unite l'uovo e la crema di spinaci al centro della farina e cominciate a sbattere con la forchetta inglobando sempre più farina. Impastate successivamente a mano fino ad ottenere un composto sodo e omogeneo.

Fasciate anche il secondo impasto nella pellicola e ponetelo a riposare.

PROCEDIMENTO

In una ciotola versate la ricotta sgocciolata, unite il parmigiano reggiano ed il basilico sminuzzato al coltello.

Mescolate il tutto con un cucchiaio fino ad ottenere una crema soda e asciutta.

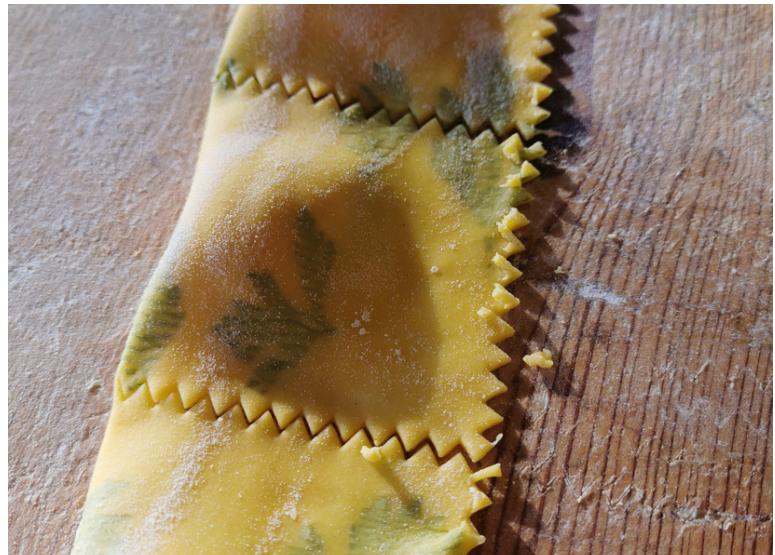
Sovrapponete di poco le due sfoglie, schiacciatele dapprima con i polpastrelli delle dita per unirle e poi passatele nella nonna papera al penultimo scatto per due volte per sigillarla.

Ritagliate quindi delle strisce verticali (quasi quadrate) e ponete il ripieno solo nella parte arancione. Quindi chiudeteli con fantasia badando bene di riprodurre una forma carotosa e rifilate la pasta in eccesso.

Tuffateli in acqua bollente salata, cuocete per circa 5/6 minuti e servite con burro e salvia o comunque un condimento delicato e non troppo impegnativo.



NEW



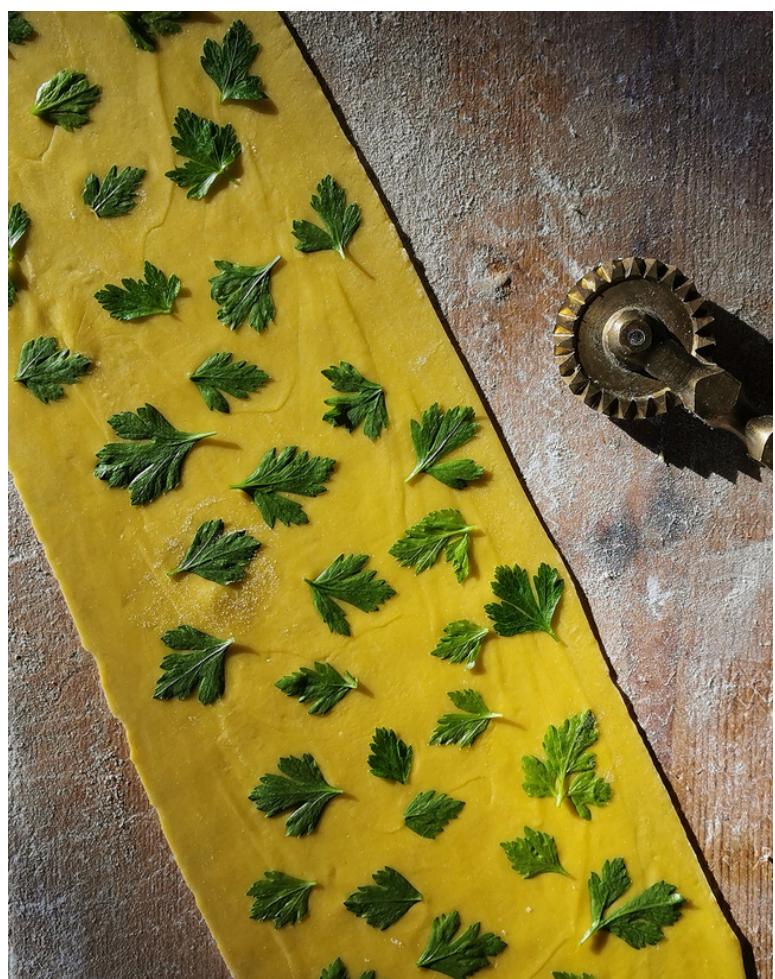
INGREDIENTI:

Per la pasta sfoglia:

- 300 gr di farina 00
- 3 uova

Per il ripieno:

- 300 gr di ricotta
- 150 gr di parmigiano Reggiano DOP (grattugiato)
- Erbette sbollentate in acqua q.b.



variante ravioli

Se le carote non fanno per voi, allora potreste optare per la variante floreale. La preparazione della pasta sfoglia è la medesima, solo che non andrà tinta, ma semplicemente tirata molto sottile, cosparsa di erbe o petali di fiori e ri-coperta con un altro strato sottilissimo di sfoglia. Il risultato sarà certamente d'effetto e, se sceglierete le erbe giuste (non troppo spesse e piuttosto gustose), anche molto appetitoso.

E UNA
PASTA
VELOCE?



SI, PURCHE' I
PISELLI SIANO
FRESCHI

Acquistate delle orecchiette artigianali e dichiarate di averle fatte voi: questo vi riserverà un figurone ancor prima che gli ospiti possano assaggiare la prima forchettata. Poi sgranate i piselli (vanno freschi dai, almeno per questa ricetta) cuoceteli e frullateli con un po' di acqua di cottura insaporita con sale e maggiorana. Unite il composto alle orecchiette cotte e mantecate con abbondante parmigiano. Ma anche pecorino. Impiattate quindi con scalogno croccante tagliato finissimo, maggiorana e piselli croccanti C'est Parfait!

05.

Risotto alla borragihe

La borragine è un ingrediente spontaneo di cui non si butta via nulla: si usano foglie, fiori e gambo, è ideale per ripieni di paste fresche come ravioli o i tradizionali pansotti liguri, minestrone, frittate, risotti, ma anche timballi e contorni gustosi e nutrienti. Il mio orto ne è pieno e perciò, soprattutto in primavera, mi piace usarla in mille modi.





verde
verde



Preparare il risotto di borragine è molto semplice. Raccogliete alcune foglie di borragine, lavatele con bicarbonato e poi sbollentatele in acqua salata, quindi frullate il tutto e tenetelo da parte. Nel frattempo cuocete un buon riso carnaroli sfumandolo con vino bianco e tirandolo con brodo vegetale arricchito da erbe in infusione come salvia, timo e maggiorana. A pochi minuti dalla fine della cottura aggiungete il frullato di borragine, quindi mantecate con burro ghiacciato e parmigiano.

06.

cahhellohi alla borragine

Ingredienti (per 4 persone):

Per la pasta
(oppure potete usare cannelloni secchi già pronti):
200 g di farina 00
2 uova

Per il ripieno:
300 g di borragine fresca (foglie giovani)
250 g di ricotta vaccina o mista
50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
1 uovo
Noce moscata q.b.
Sale e pepe q.b.



Per la besciamella:
500 ml di latte
40 g di burro
40 g di farina
Sale e noce moscata q.b.

Procedimento

1. Pulite la borragine: Lavate bene le foglie, sbollentatele in acqua salata per 2-3 minuti, poi scolatele, strizzatele e tritatele finemente.
2. Preparate il ripieno: In una ciotola mescolate la ricotta con la borragine tritata, l'uovo, il Parmigiano, un pizzico di noce moscata, sale e pepe, fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Preparate la pasta (se la fate in casa): Impastate la farina con le uova fino a ottenere un impasto liscio. Stendete delle sfoglie sottili e tagliatele a rettangoli. Sbollentatele per 1 minuto, raffreddatele in acqua fredda e asciugatele su un canovaccio.
4. Fate la besciamella: In un pentolino sciogliete il burro, unite la farina e cuocete per un minuto mescolando. Aggiungete il latte poco a poco, mescolando con una frusta. Lasciate addensare e aggiustate di sale e noce moscata.
5. Assemblate i cannelloni: Distribuite il ripieno nei rettangoli di pasta, arrotolateli e sistemateli in una pirofila dove avrete messo un po' di besciamella sul fondo.
6. Completate: Coprite con la restante besciamella, spolverate con Parmigiano e aggiungete qualche fiocchetto di burro.
7. Informate: Cuocete in forno a 180°C per 30-35 minuti, finché la superficie sarà ben dorata.

NEW

07.

Risotto aneto e limone

Se non avete idea di dove reperire la borragine, non disperate!
Ci sono altre idee gustose per i vostri piatti di Pasqua. Se siete amanti del risotto vi propongo questa ricetta semplice, fresca e assolutamente primaverile.

Ecco come fare:

Tritate lo scalogno e fatelo soffriggere con olio e metà burro. Aggiungete il riso, tostatelo, sfumate col vino. Cuocete aggiungendo brodo poco per volta. A fine cottura (15-18 min), unite aneto tritato, scorza e succo di limone. Mantecate con il burro restante e Parmigiano. Aggiustate di sale e pepe, servite con aneto fresco.



08.

ripienso con purè

Ingredienti:

- 100 g di Parmigiano Reggiano
- 1 uovo intero
- 3-4 cucchiai di pangrattato
- Noce moscata q.b.
- Scoria di limone grattugiata
- Un pizzico di sale
- Pepe nero (facoltativo)



Procedimento:

In una ciotola sbattete leggermente l'uovo. Aggiungete il parmigiano grattugiato e mescolate. Unite il pangrattato poco alla volta, fino a ottenere un impasto sodo ma morbido, lavorabile con le mani o con un cucchiaio. Aggiungete la noce moscata a piacere e, se vi piace, un po' di scorza di limone per dare freschezza. Lasciate riposare l'impasto per 10-15 minuti.

A questo punto avvolgete il ripieno in pellicola da cucina o in un canovaccio in modo da formare una grande salsiccia e chiudete con dello spago. Ponetelo quindi in una pentola di brodo vegetale e lasciate cuocere. Tagliate a fette e servitelo con il purè.

Per evitare che si secchi lasciatelo nel brodo fino a poco prima di tagliarlo.

09.

polpette di ricotta e menta



Ingredienti:

- 250 g di ricotta vaccina
- 3 uova
- 40 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 1 ciuffo di menta fresca
- pangrattato
- sale
- pepe
- olio di semi di arachidi per friggere

Procedimento:

Raccogliete in una ciotola la ricotta e 1 uovo, la menta fresca tritata finemente al coltello, il parmigiano reggiano, sale, pepe. Mescolate il tutto e poi aggiungete tanto pangrattato quanto basta a ottenere un composto morbido ma abbastanza sodo e lavorabile.

Con le mani formate delle piccole sfere della dimensione di una noce. Passatele prima in 2 uova, sbattute con una forchetta, e poi nel pangrattato avendo cura di ricoprirle uniformemente.

Sistemate mano a mano le polpette pronte su un piatto e lasciatele riposare per almeno 15 minuti. Nel frattempo scaldate l'olio e portatelo alla temperatura di 170°C. Friggete le polpette di ricotta nell'olio bollente immergendole poche alla volta. Fatele cuocere girandole in modo da ottenere una doratura uniforme, quindi scolatele con un mestolo forato e adagiatele su carta assorbente. Salate leggermente e servite le polpette di ricotta calde o tiepide.

Se non vi va di friggere potete metterle in padella con un buon sugo al pomodoro e piselli.

Ingredienti

(per una tortiera da 24 cm – 10/12 porzioni)

Per il Pan di Spagna:

- 5 uova medie
- 150 g di zucchero
- 150 g di farina 00
- 1 pizzico di sale
- Scorza grattugiata di 1 limone (facoltativa)

Per la bagna:

- 100 ml di acqua
- 50 g di zucchero
- Succo di mezzo limone o 2 cucchiai di liquore
(tipo Maraschino o limoncello)

Per la crema pasticcera:

- 500 ml di latte intero
- 4 tuorli
- 120 g di zucchero
- 40 g di amido di mais (o farina 00)
- Scorza di limone o bacca di vaniglia

Per la farcitura e decorazione:

- 500 g di fragole fresche
- 400 ml di panna fresca da montare
- 2 cucchiai di zucchero a velo

10.

torta

pahha e fragole

Ci sono classici intramontabili e uno di questi è la torta al pan di spagna con crema pasticcera, ricoperta di panna e fragole.





Procedimento:

1. Pan di Spagna

Montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale finché non diventano chiare e spumose (almeno 10 minuti). Incorporate delicatamente la farina setacciata con movimenti dal basso verso l'alto. Versate in uno stampo imburrato e infarinato e cuocete in forno statico a 170°C per circa 35-40 minuti. Fate raffreddare completamente prima di tagliarlo.

Crema pasticcera

Portate a bollire il latte con la scorza di limone o la vaniglia. In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero, poi aggiungete l'amido. Versate il latte caldo filtrato sul composto di uova, mescolate e rimettete sul fuoco. Cuocete mescolando finché non si addensa. Coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare.

Bagna

Scaldate l'acqua con lo zucchero e il limone (o liquore), finché lo zucchero si scioglie. Lasciate raffreddare.

Panna

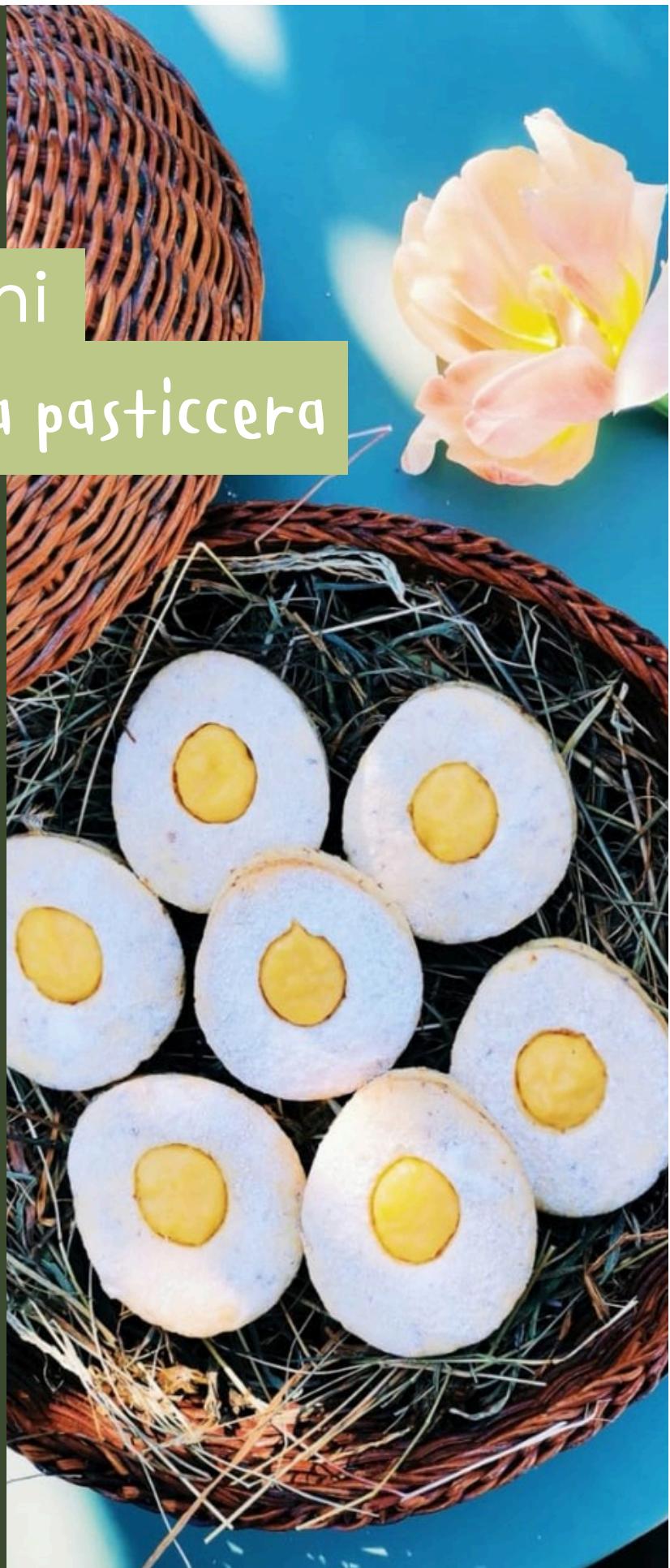
Montate la panna ben fredda con lo zucchero a velo, finché è ferma. Assemblate la torta.

Assemblaggio

Tagliate il Pan di Spagna in 2 o 3 dischi orizzontali. Disponete il primo disco su un piatto da portata e bagnatelo con la bagna. Farcite con uno strato di crema e fragole fresche a pezzetti. Ripetete per gli altri strati (bagna + crema + fragole). Coprite tutta la torta con la panna montata, liscia o con ciuffi decorativi. Guarnite la superficie con fragole fresche intere o a fette. Se volete, spennellate le fragole con un po' di gelatina per torte per lucidarle.

11.

Biscottini
coh crema pasticcera



Ingredienti:

Per crema pasticcera:

250 ml latte di mandorle

15 gr di maizena

15 gr di farina

50 gr di zucchero scorzetta

2 tuorli

Unite zucchero e uova, poi farina e maizena. Contemporaneamente scaldate il latte con la scorza di limone, quando sarà caldo unitelo a filo al composto di uova, farina ecc. Amalgamate bene e trasferite nuovamente il tutto in un pentolino. Cuocete a fuoco basso per qualche minuto, continuando a mescolare, fino a che il composto non si sarà addensato. Lasciate raffreddare.

Per biscottini:

150 gr di farina 00

120 gr di farina di mandorle

70 gr di zucchero semolato

100 gr di burro freddo

1 uovo

1 cucchiaino di amido di mais o maizena

zucchero a velo

Preparazione

Scaldate il forno a 180°C che se no poi vi viene in mente quando è tutto pronto per essere infornato. Lo so che capita anche a voi.

Procedimento:

In una ciotola unite la farina 00 con quella di mandorle, l'amido di mais e lo zucchero.

Disponete il composto a fontana e unite il burro, ben freddo da frigo, tagliato a tocchetti.

Lavorate il tutto molto velocemente fino ad ottenere un composto sabbioso.

A questo punto aggiungete un uovo e impastate fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formate una palla e avvolgetela nella pellicola trasparente, quindi mettetela a riposare in frigorifero per un'oretta.

Trascorsa l'ora stendete l'impasto ad un'altezza di 3/4 mm e ritagliate i biscotti con degli appositi stampini. Io di solito mi servo di 2 fogli di carta forno, uno sopra e uno sotto l'impasto, così da non ungere troppo il mattarello ed avere i futuri biscotti già sulla base che andrà in forno. Le sagome delle uova "piene" dovranno essere dello stesso numero di quelle con il forellino per il tuorlo.

Se non avete gli stampini potete creare una maschera stencil con del cartoncino rigido.

Mettete quindi i biscottini a cuocere per una decina di minuti nel forno statico a 180°.

Lasciateli raffreddare e spolverate di zucchero a velo le sagome forate, quelle che saranno poste sopra.

Quindi unite sagome piene e sagome forate spalmando sulla base "uovo pieno" un cucchiaino di crema pasticcera, badando di lasciarne un po' di più al centro così che, quando andremo a sovrapporre la sagoma forata, il foro del "tuorlo" possa essere colmato di morbida crema gialla.



NEW

tortine ai fiori di sambuco



TRUCCHETTO per voi!

Con la stessa identica ricetta dei biscottini potete anche realizzare queste tartellette alla crema pasticcera. Io ho aggiunto anche qualche goccia di sciroppo di sambuco (puoi acquistarlo oppure realizzarlo: Guarda come fare sul mio blog). Le tartellette sono molto scenografiche e sono perfette per essere farcite con frutta fresca di ogni tipo.



Le Claricette
racconti di natura

se nelle ricette
qualcosa hoh vi torha
mi scuso ih partehza,
io vado ad occhio ;)