

A Pasquetta un menu per tutte le occasioni

Data: Invalid Date | Autore: Clara Varano



Pasquetta, si sa, è spesso l'occasione per incontrare amici e trascorrere una piacevole giornata in compagnia, ridendo e soprattutto mangiando. Se il tempo lo consente, meta prediletta di Pasquetta sono gli spazi aperti, dove poter fare un bel picnic. Chi non ha mai partecipato ad una scampagnata il Lunedì In Albis? C'è, però, chi preferisce organizzarsi in casa o perché la pioggia fa saltare i piani o perché è allergico al verde, gli insetti e tutto quello che chi mangia a contatto con la natura deve aspettarsi. Ebbene i menu variano a seconda che si mangi comodamente seduti al tavolo di casa propria o su una panca in un boschetto.[MORE]

Quasi sempre a Pasquetta si mangia ciò che di tipico è avanzato dal pranzo di Pasqua. Non mancheranno, in ogni caso, il Casatiello e la Pastiera come “avanzi”, e si vedrà spuntare sulla tavolata casalinga, certamente, una grande tortiera di pasta al forno, magari fatta con le polpettine fritte, la mozzarella e le uova sode, e perché no una teglia di Pizza Piena, se siete a pranzo da napoletani. Mentre sul prato del picnic, sempre che non si faccia carne alla griglia, sicuramente salteranno fuori da qualche cesta le squisite Frittatine di pasta.

Le ricette che proponiamo oggi sono, dunque, quella della Pizza Piena e quella, più semplice, delle Frittatine di pasta (un giorno vi delizierò con la vera ricetta napoletana di frittatine di bucatini).

Ricetta per una Pizza Piena abbondante

Ingredienti

Ripieno:

10 uova
½ kg di ricotta
½ litro di latte
250 g di salame tipo Napoli
250 g di pancetta
250 g di provolone piccante
250 g di provola
100 g di pecorino romano grattugiato
Pepe qb

Sfoggia:

2 uova
200 g di farina
100 g di burro
Pepe
Pecorino romano grattugiato

Preparazione:

Sbattere in una zuppiera le uova col formaggio grattugiato, quando il liquido sarà omogeneo, incorporate la ricotta e continuate a sbattere. A parte tagliate a dadini il provolone, il salame, la provola e la pancetta e aggiungeteli con il latte ed il pepe al composto. Continuate a lavorare ben bene il tutto fino a che il composto non risulterà completamente omogeneo, specie la ricotta.

Per la sfoggia, invece, lavorate il burro con la farina, le uova, un pizzico di pepe ed una manciata di formaggio. Quando l'impasto vi sembrerà pronto, dividetelo in due parti e lavoratelo col mattarello finché l'impasto non sarà diventato una sfoggia molto sottile. Una delle due sfoglie ottenute adagiatela in una teglia imburata, va bene anche in alluminio, del diametro di 35 o 40 cm, facendo attenzione che la sfoggia copra l'intera teglia, anche i bordi. Versate, poi, il composto uniformemente e ricoprite il tutto con la seconda sfoggia. Richiudete perfettamente i margini, aiutatevi con la punta di una forchetta schiacciando l'impasto finché non risulterà unito.

Riponete in forno a 180° e prestate attenzione alla cottura. La Pizza Piena sarà pronta quando la superficie risulterà completamente dorata.

Nb: il sale non deve essere aggiunto né al ripieno né all'impasto. Le componenti sono già molto saporite e la sottigliezza della sfoggia ne esalterà il sapore senza l'aggiunta di sale.

Ricetta per 6 Frittatine di pasta

Ingredienti:

Ragù
600 g di spaghetti
5 uova
Pecorino romano grattugiato a piacere
Sale e pepe qb
Olio evo

Preparazione:

Preparate il ragù, non alla bolognese, così come d'abitudine. Cuocete gli spaghetti lasciandoli al dente e a parte sbattete le uova con il formaggio un pizzico di pepe ed il sale. Quando la pasta sarà pronta aggiungete, dopo averla scolata, il ragù, amalgamate e versate le uova sbattute prima.

Mescolate tutto a dovere e lasciate in posa. In una padellina fate scaldare l'olio. Quando sarà pronto, suddividete la pasta in porzioni e versatele una per volta nella padella. Lasciate friggere la frittata da un lato e poi dall'altro finché non sarà dorata(come nella foto), poi toglietela ed adagiatela su un panno assorbente. Ripetete l'operazione fino a che non sarà terminata la pasta, ungendo sempre la padella con olio ad ogni frittatina ultimata. Il numero delle porzioni può, naturalmente variare in base alla quantità di pasta ed al diametro della padella utilizzata.

Buon appetito e buona Pasquetta!

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/a-pasquetta-un-menu-per-tutte-le-occasioni/12511>

