

Menu di Pasqua? Spazio alla tradizione umbro-toscana

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Per gli italiani, si sa, la cucina è una vera e propria passione e per ogni evento o ricorrenza c'è sempre un menù tipico da portare in tavola, per rispettare la tradizione con gusto e sapore. A Pasqua in ogni regione ci sono piatti caratteristici che rappresentano la territorialità e le peculiarità del luogo, ognuno con profumi e sapori davvero eccezionali.

Nel centro Italia in generale, è tradizione iniziare i festeggiamenti con una colazione particolare, abbondante e gustosa, a base di uova sode, magari allegramente colorate con tinture alimentari, salumi, frittate e qualche dolce tipico, ma qui di seguito vediamo specificatamente come allestire un menù di qualità della tradizione umbro-toscana, dall'antipasto fino al dolce.

L'antipasto è tutto all'insegna della tradizione

Per cominciare a stuzzicare l'appetito, la tradizionale pizza pasquale di Norcia può essere rivisitata con un tocco di classe in più, aggiungendo alla classica farcitura a base di formaggi tipo pecorino, il profumo intenso del tartufo: il sapore sarà davvero sorprendente.

Il gusto di questa pizza, che si presenta esteticamente molto alta e compatta, è perfetta da abbinare ai formaggi stagionati o ai salumi ed in particolare al salame corallina ed al capocollo.

La minestra di Pasqua: un'esplosione di sapori

Il primo piatto prevede una zuppa toscana dal sapore intenso, vale a dire la Minestra di Pasqua alla

Castellina, che si prepara facendo sobbollire la gallina per circa due ore in compagnia di sedano, carote, cipolle, aglio ed erbe aromatiche come alloro e prezzemolo.

Si affetta il pane, rigorosamente toscano, si pone in una ciotola, si aggiungono le uova sbattute insieme al formaggio grattugiato e infine si aggiunge il brodo bollente. Per completare il piatto lessare gli spinaci, insaporirli in padella nel burro ed aggiungerli alla zuppa.

Il segreto per una perfetta riuscita del piatto, sta nell'abbondare con generosità con tutti i profumi delle erbe, che si mixeranno tra loro dando vita ad una pietanza indimenticabile.

Uova e verdure fresche, il connubio più pasquale che c'è

Dal momento che le uova sono le regine della tavola di Pasqua, proseguiamo con la Frittata Pasquale, un piatto caratteristico della cucina umbra, preparata con l'aggiunta di verdure fresche primaverili come ad esempio i carciofi o gli asparagi e insaporita da tante erbe aromatiche possibilmente selvatiche, magari raccolte durante una bella passeggiata in campagna.

La frittata desidera essere accompagnata dalla famosa pizza pasqualina al formaggio. Un must delle ricette di Pasqua confermato da Cose del Posto, un e-commerce fornitissimo di specialità alimentari umbre e toscane fondamentali per preparare un menù pasquale praticamente perfetto.

A Pasqua viva le fave col pecorino

Le fave ed il pecorino sono una coppia imbattibile e immancabile nel menù di Pasqua e la tradizione toscana le prevede sotto forma di insalata, in una versione saporitissima con aggiunta di aglio, prezzemolo sminuzzato, sale e pepe. Il favoloso olio della regione dona al piatto un valore aggiunto del tutto speciale. Questo contorno, con il suo bel colore verde brillante, metterà allegria e buonumore a tutta la tavola.

I vini che accompagneranno questo menù programmato per il pranzo pasquale, dovranno essere strutturati, con carattere e preferibilmente rossi: tra Umbria e Toscana, considerata la grande tradizione enologica, c'è solo l'imbarazzo della scelta.

Il lato dolce della Pasqua

Per concludere in dolcezza il Torcolo è un classico dolce dell'antica tradizione umbro-toscana, per l'esattezza precisamente di Perugia, preparato con l'Alkermes, un liquore rosso e dolciastro che dona alla torta dalla forma a ciambella, un bel colore rosa intenso. La ricetta è tutto sommato abbastanza semplice ma l'effetto scenico ed il gusto sono assicurati ed in grado di lasciare uno splendido ricordo.