



Mani in...Pasqua!

Pasqua e pasquetta sono alle porte, noi siamo pronti ad accoglierle? Dovremmo stare ancora in casa con i familiari più stretti, cerchiamo allora di far festa, almeno sulle nostre tavole. Cosa cucineremo per queste feste? Piatti non troppo complessi, facili anche per i meno esperti. Dall'appendice del libro di Pellegrino Artusi *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* nelle *Note di pranzi* esaminiamo il menù pasquale o come lo definisce il Pellegrino *Pasqua d'uovo*, per poter trarre ispirazione per il nostri pranzi pasquali.



Pasqua d'uovo

Minestra in brodo. Panata n.11, o Minestra del Paradiso n. 18. **Fritto.**

Carciofi, animelle e Bocconi di pane ripieni n. 223. **Umido.** Manicaretto di piccioni n. 278.

Tramesso. Soufflet di farina di patate n. 705, o Gnocchi alla romana n. 231. **Arrosto.** Agnello e insalata. **Dolci.** Latte alla portoghese n. 693. – Stacciata alla livornese n. 598.

Un paio di ricette del pranzo pasquale consigliato dall'Artusi si possono preparare senza troppa difficoltà. Realizzare l'intero pranzo è per i nostri stomaci moderni un po' pesantuccio, solo per quelli più coraggiosi! Volendo esagerare per rimanere in linea con i suoi consigli, si potrebbe cominciare con una piccola tazza di brodo sgrassato con la *panata* (non è altro che la stracciatella, un piatto in brodo tipico della cucina di Pasqua della capitale), i *carciofi fritti* (in Umbria è usanza friggere anche le cotolette d'agnello), l'*agnello arrosto* con insalata, e come dolce la *stacciata* (ricetta molto impegnativa, una pizza dolce lievitata molte volte).

Uova, pasta fresca, agnello, torte salate, cioccolato, colomba e uova di Pasqua. La tavola di Pasqua non sarà mai così buona come quest'anno! Cerchiamo di rallegrarci almeno con qualche manicaretto.

Nel nostro bistrot oggi prepariamo dei **nidi dolci**. Si possono utilizzare come segnaposto (se piccoli), centrotavola (nel formato più grande) o come piccolo cadeau. Con pochi ingredienti si riesce a fare una leccornia bella da vedere e molto ghiotta!

Dosi: 70 gr di cereali *all brains* (bastoncini integrali); 100 gr di cioccolato fondente; 70 gr di cereali fiocchi di mais; 100 gr di cioccolato bianco (per fare i nidi bianchi); 24 m&ms o altri confetti al cioccolato. Può essere impiegato anche del riso soffiato al posto dei fiocchi di cereali o all brains.

Per i nidi più grandi consiglio di inserire gli ovetti confettati che sono di dimensioni più grandi.
(prima foto)

Procedimento:

Nidi scuri

Sciogliete il cioccolato (o fondente o bianco) in un pentolino a fiamma bassa.

Quando sarà sciolta unite i cereali e spegnete la fiamma. Mescolate delicatamente in modo da far legare il cioccolato sui bastoncini. Versate a cucchiaiate su un a ciotola da macedonia (per i nidi più grandi) o in una tazzina o stampo muffins, (precedentemente ricoperti con carta forno) dei

mucchietti di cereali e create un incavo all'interno. Lasciate rassodare qualche minuto, poi inserite 3 uova in ogni cestino o di più a seconda della grandezza del nido. Mettete in frigo e lasciate raffreddare.

Nidi bianchi

Sciogliete il cioccolato bianco, aggiungete i fiocchi di mais e spegnete la fiamma, poi mescolate delicatamente. Sistemate i cereali a mucchietti negli stampini che avete scelto rivestiti di carta forno.

Create l'incavo e inserite gli ovetti, in tal modo con il cioccolato ancora caldo si incollano al nido.

Poneteli in frigo a rassodare. Dopo un ora circa staccate i Nidi di cioccolato e cereali dalla carta forno e sono pronti! Potete decorarli con fiori di zucchero e piccoli pulcini. Possono essere preparati anche alcuni giorni prima.



Volete sfogliare il catalogo della biblioteca e visionare tutti i documenti sulla **Pasqua** da molti punti di vista? Sono presenti materiali per grandi e piccini! **MLOL biblioteca digitale** offre altre risorse, compresi molti **periodici** anche di cucina con consigli utili per i vostri menù.

Due testate fra tutte: **La cucina italiana** e **Sale e pepe**. Giorni sereni, allacciate il grembiule ed iniziamo a spignattare, cucinanti!

MRC

