

## Cestini di parmigiano con asparagi

**CATEGORIA:** Antipasto

**INGREDIENTI**

- 15 punte di asparagi
- 300 g di parmigiano grattugiato
- lamelle di parmigiano
- aceto balsamico
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe bianco in grani

**PROCEDIMENTO**

Cuocete le punte di asparagi in acqua salata o a vapore. Condite gli asparagi con l'olio, poco aceto balsamico, sale e pepe. Preparate il cestino di formaggio. Sulla carta da forno disegnate 6 cerchi di circa 15 cm, appoggiatela su una teglia. Ricoprite ogni cerchio con uno strato sottile di parmigiano e infornate a 180° per 3 minuti. Fuori dal forno, aiutandovi con una spatola, staccate la cialda e appoggiatela all'interno di una ciotolina di vetro e date la forma di un cestino. Distribuite nei cestini di parmigiano gli asparagi e decorateli con lamelle di parmigiano e una macinata di pepe fresco. Servite caldo.

## Agnello al forno con patate

**CATEGORIA:** Secondo piatto

**INGREDIENTI**

- 500 g. di agnello
- 100 g. di pane raffermo
- 50 grammi di burro
- 500 gr. di patate
- 30 gr. di uva secca
- origano e sale

**PROCEDIMENTO**

Prendete le patate e tagliatele a pezzetti. Fate lo stesso con la carne d'agnello. Disponete il tutto in una pirofila con i pezzetti di burro. Aggiungete il sale e sbriciolate sull'agnello il pane raffermo. Mettete l'origano e l'uvetta. In forno a fiamma media per un ora mescolando di tanto in tanto l'agnello e le patate. Servite caldo.

## Torta Pasqualina

**CATEGORIA:** Antipasto

**INGREDIENTI**

- pasta sfoglia
- 1 Kg di spinaci
- 250 g di ricotta di pecora
- 100 g parmigiano reggiano grattugiato
- 11 uova
- noce moscata
- olio
- sale e pepe

**PROCEDIMENTO**

Lessate gli spinaci in acqua salata per 10 minuti, scolate ed eliminate tutta l'acqua in eccesso. Sbattete 4 uova con la ricotta, il parmigiano, sale e pepe. Aggiungete gli spinaci, con un filo d'olio e una spolverata di noce moscata. Stendete e bucate con una forchetta la pasta sfoglia su una teglia unta precedentemente di olio. Versate l'impasto di spinaci e formaggio e facendo molta attenzione, fate 6 piccoli incavi dove rompere le uova. Spolverate col formaggio. Sistemate la pastasfoglia sui bordi. Spennellate il tutto con l'ultimo uovo rimasto e infornate a 200° per circa un'ora.

## Agnello al barbera

**CATEGORIA:** Secondo piatto

**INGREDIENTI**

- barbera
- 1 spalla d'agnello
- 6 costine d'agnello
- 1 cipolla
- sedano
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe

**PROCEDIMENTO**

In una padella fate rosolare la cipolla. Nel frattempo tagliate l'agnello a pezzetti e mettetelo in padella quando la cipolla diventa dorata. Insaporite con sale e pepe a piacere. Coprite l'agnello con il barbera. Aggiungete l'aglio e il rosmarino. Cuocete a fuoco basso l'agnello per un'ora circa e servite caldo.

## Bucatini con ragù di agnello

**CATEGORIA:** Primo piatto

**INGREDIENTI**

- 180 gr. di bucatini
- 180 gr. di polpa di agnello
- 80 gr. di polpa di maiale
- 1/2 cipolla
- 1/2 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 200 gr. di polpa di pomodoro
- 1 rametto di rosmarino
- 2 cucchiari di olio di oliva
- sale

**PROCEDIMENTO**

Tritate il sedano, l'aglio e la cipolla. Rosolate le verdure in padella con un filo d'olio d'oliva per 5 minuti. Prendete la polpa di agnello e di maiale e tagliatele a cubetti. Aggiungete la carne alle verdure col rosmarino. Salate. Continuate la cottura a fuoco lento per 20 minuti. Aggiungete il pomodoro ed a chi piace anche del peperoncino. Cuocete per altri 30 minuti. Cucinate i bucatini al dente. Conditeli con il ragù.

## Colomba allo zabaione

**CATEGORIA:** Dolce

**INGREDIENTI**

- 4 tuorli d'uovo
- 80 gr. di zucchero
- Marsala
- Colomba senza canditi
- Zucchero a Velo

**PROCEDIMENTO**

In una ciottola dividete 4 tuorli e separate i tuorli dagli albumi. Mettete i tuorli con lo zucchero e sbattete fino ad ottenere una crema spumosa. Sempre mescolando unite mezzo bicchiere di Marsala. Mettete questa crema a bagnomaria mescolando continuamente finché non si rapprenda e poi lasciate raffreddare. Il fuoco dev'essere molto basso. Mescolate per 15 minuti. Tagliate la colomba a metà e farcitela con questa crema. Co-