



**LENUOVMAMME.IT**

# IL MENU DI PASQUA

DI CHIARA  
#LAPAPPADELTATO



# ANTIPASTO

## SFOGLIATINE AL SESAMO CON CREMA DI ZUCCHINE E SALMONE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 minuti

INGREDIENTI: (x 10 sfogliatine)

- 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda
- 2 zucchine
- Semi di sesamo
- 1 tuorlo d'uovo
- Olio extravergine d'oliva
- Basilico fresco
- 1 confezione di salmone affumicato



Procedimento:

Per prima cosa, accendete il forno in modalità ventilata a 180 gradi.

Nel frattempo tagliate a cubetti le zucchine. Scaldato un cucchiaino di olio extravergine d'oliva in una pentola ed aggiungete le zucchine. Rosolatele a fiamma viva per una decina di minuti.

Nel frattempo togliete la sfoglia dal frigorifero e coppedatela. Posizionate poi le sfogliatine su una teglia ricoperta di carta da forno e bucherellatele con uno stecco. Pennellatele con un tuorlo d'uovo sbattuto e poi cospargetele di semi di sesamo.

Cuocete in forno ben caldo per una decina di minuti.

Nel frattempo insaporite le zucchine con un pizzico di sale e una manciata di foglie di basilico fresco.

Inseritele nella ciotola del frullatore ad immersione, unite un filo di olio extravergine d'oliva e frullate.

Dovrete ottenere una crema densa e corposa.

Sfornate le sfogliatine e lasciatele raffreddare completamente.

Una volta fredde tagliatele a metà con un coltello seghettato.

Farcitele poi con la crema di zucchine ed il salmone affumicato.

# PRIMO PIATTO

## TAGLIATELLE CON FONDUTA DI ASIAGO, ASPARAGI E SPECK ALLA MAGGIORANA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 minuti

INGREDIENTI: (x 3 persone)

- 250 grammi di tagliatelle (scegliete le vostre preferite)
- 500 grammi di latte
- 20 grammi di farina bianca
- 15 grammi
- di burro
- Noce moscata q. b.
- Una fetta di Asiago stagionato
- 10 asparagi freschi
- 3 fette di speck
- Maggiorana fresca
- Prezzemolo tritato
- Sale q. b.



PROCEDIMENTO:

Per prima cosa preparate la fonduta, portando ad ebollizione il latte. Nel frattempo sciogliere il burro in una pentola ed unite la farina. Cuocete per alcuni secondi e poi spegnete il fuoco. Unite il latte bollente e cuocete per alcuni minuti, fino a quando non otterrete un composto liscio e di media densità. Tagliate l'Asiago a cubetti ed unitelo. Lasciate sciogliere completamente, a fiamma bassa. Insaporite, infima con la noce moscata.

Procedete portando ad ebollizione l'acqua per cuocere le tagliatelle.

In una casseruola, scaldate un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e rosolate lo speck. Unite anche gli asparagi precedentemente pulite e tagliati a rondelle, unite un cucchiaio di acqua della pasta e lasciate cuocere per una decina di minuti a fiamma media. Buttate le tagliatelle in acqua e cuocete.

Scolatele direttamente nella fonduta di Asiago, unite lo speck e gli asparagi e completate con la maggiorana ed il prezzemolo tritato.

# SECONDO PIATTO

## POLPETTE E PATATE IN UMIDO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 minuti

INGREDIENTI (x 3 persone)

- 500 grammi di macinato di bovino scelto
- 4 patate di medie dimensioni
- Sale q.b.
- Farina bianca
- Passata di pomodoro
- Basilico
- Timo
- Prezzemolo tritato



Preparazione:

Sbucciate le patate e tagliatele a cubetti della stessa dimensione.

Bollitele in abbondante acqua, partendo da acqua fredda.

Nel frattempo prendete il macinato, mettetelo in una terrina, aggiungete un pizzico di sale, del prezzemolo tritato e cominciate a lavorarlo energicamente con le mani fino a quando otterrete una palla ben amalgamata.

Prelevate una porzione di macinato e formate le polpette continuando a lavorare ben bene la carne con le mani. Passatele leggermente nelle farina bianca che vi permetterà di ottenere una leggera crosticina e soprattutto eviterà che le polpette si rompano e si deformino in cottura.

Scaldate due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e rosolare su tutti i lati le vostre polpette. Una volta che saranno ben dorate e non prima mi raccomando altrimenti rilasceranno i succhi, salatele leggermente.

Aggiungete poi la passata di pomodoro in modo che ricopra tutte le polpette, mezzo bicchiere di acqua, alcune foglie di basilico fresco ed abbassate la fiamma, coprite con il coperchio e cuocete per circa 15 minuti.

Scolate le patate, avendo la premura di lasciarle leggermente al dente, ed unitele alle polpette. Completate la cottura senza coperchio e cuocete per altri 5/10 minuti (la cottura varia in base alla grandezza delle polpette e delle patate)

Completate con una spolverata di prezzemolo tritato e del timo fresco.



# DESSERT

## TORTA BISCOCIOCCOLATOSA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 minuti+12 ore di riposo

### INGREDIENTI:

- 1 tavoletta di cioccolato fondente
- 1 tavoletta di cioccolato al latte
- 1/2 tavoletta di cioccolato fondente
- 3 cucchiaini di frumina
- 200 ml di panna liquida fresca da cucina
- 1 confezione di biscotti Digestive
- 100 grammi di burro
- Riccioli di cioccolato



### Procedimento:

Frullate i biscotti fino ad ottenere una farina.

Dividete i biscotti frullati a metà in due ciotole diverse. A questo punto, nella prima ciotola con i biscotti frullati unite 50 grammi di burro sciolto in microonde e mescolate fino ad amalgamare per bene.

Prendete uno stampo apribile (20 cm di diametro) e formate la base con la metà dei biscotti. Compattateli per bene e formate anche dei bordi abbastanza alti.

Riponete la teglia in frigorifero a raffreddare.

Nel frattempo scaldate la panna senza farla bollire e sciogliete le tavolette di cioccolato precedentemente spezzettate, tutte insieme a fiamma bassa. Aggiungete poi la frumina e spegnete il fuoco. Mescolate per bene.

Mettete il composto in una terrina e lasciatelo leggermente raffreddare.

Togliete la teglia dal frigorifero ed unite il cioccolato sciolto.

Riponete in frigorifero a fate raffreddare per almeno dieci minuti.

Unite i 50 grammi di burro sciolto all'altra metà di biscotti frullati e mescolate.

Togliete la teglia dal frigorifero ed unite i biscotti fino a ricoprire tutta la superficie.

A questo punto lasciate riposare in frigorifero per almeno 12 ore.

Trascorse le 12 ore togliete dallo stampo e completate con i riccioli di cioccolato.