

09 Aprile 2019

Primi piatti di Pasqua: ecco qualche idea da portare a tavola

Lasagne, cannelloni, risotto, tagliatelle ma anche fusilli e penne condite con sughi ricchi di sapore preparati con ingredienti d'eccellenza delle regioni italiane



Menù della festa

Aria di primavera, aria di festa. Con la Pasqua ritornano le grandi apparecchiature da festeggiare con i **primi piatti della tradizione**, quelli più gustosi e saporiti. Se state pensando di organizzare un pranzo di Pasqua con i fiocchi, ecco qualche spunto per portare a tavola le specialità capaci di conquistare anche i palati più difficili.

Primo tra i piatti che fanno subito festa ci sono le lasagne. Per prepararle basta un po' di pazienza e ingredienti di qualità. Per accelerare un po' i tempi le lasagne possono essere preparate con **pasta all'uovo già pronta**. Dopo aver preparato il ragù con una densa passata di pomodoro, e la besciamella, le sfoglie sono pronte per l'uso. Adagiate tra uno strato e l'altro di condimento si cuoceranno direttamente in forno regalando alla tavola profumi e aromi sempre graditi. Ma se volete differenziare un po' le vostre proposte, con le sfoglie di pasta all'uovo potrete sbizzarrirvi, non solo proponendo lasagne dalle farciture alternative, magari ai formaggi o con verdure. Dopo averle sbollentate in acqua potrete per esempio preparare **cannelloni** da farcire con ricotta o pesce. Con un po' di fantasia si possono creare proposte davvero originali come fagottini di pasta ripieni utilizzando formaggi freschi come la mozzarella sminuzzata. Tra i primi piatti della festa un grande classico sono le **tagliatelle all'uovo** da gustare con un sugo ricco, ragù di carne o in una variante raffinata con salsa tartufata, la stessa che potrà guarnire crostini da servire come gustoso antipasto. Altra variante di un primo di classe è un aromatico **risotto con salsa tartufata**. Potrete scegliere un riso come l'arborio o Vialone Nano, particolarmente adatti per la preparazione dei risotti. Il segreto per rendere perfetto questo piatto è la mantecatura, ottenuta con l'aggiunta di burro e Parmigiano Reggiano nella fase finale della cottura. Il momento perfetto per aggiungere la salsa tartufata.

Se però amate primi piatti più semplici come **fusilli o penne**, cercate di renderli esclusivi. Come? Scegliete una specialità tradizionale e rendetela protagonista del vostro piatto. La salsiccia pasqualora, insaccato

siciliano da lunga tradizione e che veniva preparata proprio nel periodo pasquale (da qui il nome), sia nella versione dolce che piccante può diventare l'ingrediente di un sugo molto aromatico. Fatela cuocere nella passata di pomodoro e aggiungete un po' d'olio extravergine di oliva e, se gradite, aggiungete una spolverata di pepe e Parmigiano Reggiano.

Per accompagnare i primi piatti della festa scegliete vini strutturati come il Valpolicella superiore Doc con i suoi profumi delicati che ricordano le mandorle e la viola, dal gusto asciutto, morbido e di buona struttura. A tavola figura altrettanto bene il Sangiovese di Romagna, un vino dal colore rosso rubino e dal sapore secco, armonico e con un retrogusto amarognolo.
