
Ricette di Pasqua

Postato da admin - 2009/04/02 06:45

Ricetta della colomba casalinga di Pasqua

Ingredienti:---> per 8 persone: 200 gr. di farina bianca, 130 gr. di zucchero semolato, 80 gr. di latte, 100 gr. di burro, 50 gr. di fecola di patate, 40 gr. di melassa, 10 mandorle, 2 uova, 1 bustina di vanillina, 1 bustina di lievito per dolci, 1 limone, zucchero a velo q.b., burro e farina per lo stampo, sale. In una terrina mescolate farina, fecola, 10 gr. di lievito, vanillina, 1 pizzico di sale, la scorza grattugiata del limone, lo zucchero semolato, il burro a pezzetti e mescolate il tutto; aggiungete la melassa e due uova intere e mescolata con la frusta elettrica fino ad ottenere un composto liscio e gonfio. Versate il composto ricavato in uno stampo a forma di colomba già imburrrato e infarinato. Abbiate cura che il composto sia distribuito in maniera uniforme nello stampo, dodichè spolverate con le mandorle non sgusciate. Infornate in forno già caldo a 180° per circa 50 minuti. Gli ultimi 15 minuti di cottura coprite lo stampo con un foglio di alluminio per evitare che la superficie diventi troppo scura. Controllate la cottura durante i 50 minuti infilzando il composto con uno stuzzicadenti che se uscirà asciutto indicherà l'avvenuta cottura del dolce. Appena cotto fatelo raffreddare per 15 minuti e sformatelo su una gratella; Appoggiate al centro del dolce un bicchiere capovolto e spolverizzate con lo zucchero al velo; togliete il bicchiere e guarnite il cerchio privo di zucchero con dei fiorellini o dei confetti. Servite. 90 min.

=====

Re:Ricette di Pasqua

Postato da admin - 2009/04/02 06:47

Ricetta della Pizza al formaggio di Pasqua

Ingredienti:

500 gr. di farina, 100 gr. di pecorino, 150 gr. di parmigiano, 150 gr di pecorino a pezzi, un bicchiere di olio, un bicchiere di latte, 4 uova, sale, pepe, 150 gr. di lievito di birra.

Preparazione:

Mescolare le uova con il pecorino e parmigiano, unire la farina setacciata, l'olio, sciogliere il lievito nel latte ed unire al tutto salare e pepare a piacimento. Rovesciare il composto in due tielle strette e alte (si trovano in commercio sono proprio per la focaccia pasquale) deve arrivare a metà, infilare in verticale i pezzi di becorino precedente tagliati a bastoncino coprire con un canavaccio e far lievitare fino a che non raddoppino di volume. Accendere il forno a 280°C farlo scaldare e abbassare a 190°C e far cuocere. Sfornare quando la superficie risulta d'orata.

=====

Re:Ricette di Pasqua

Postato da admin - 2009/04/02 06:49

Ricetta del Pasticcio Pasquale

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

zucchero, 100 gr.

farina, 350 gr.

burro, 150 gr.

uova, 2

vino bianco, 1 bicchiere

cannella e vaniglia in polvere, q.b.

sale, q.b.

Per il ripieno:

ricotta, 400 gr.

uova, 3

zucchero, 100 gr.

cannella e vaniglia in polvere, q.b.

Preparazione:

Lavorate la farina con lo zucchero.

Bagnate con il vino.

Incorporate le uova, del sale, un pizzico di vaniglia e la cannella.

fate riposare per 30 min. in luogo fresco.

Lavorate la ricotta con lo zucchero.
Amalgamateci 2 uova intere e un albume.
Unite della cannella e vaniglia.
Oliate una placca da forno.
Spianateci una sfoglia spessa di pasta di cui i bordi fuoriescano.
Farcite con il ripieno.
Chiudete con una seconda sfoglia.
Pennellate con del tuorlo d'uovo sbattuto.
Bucherellate con la forchetta.
Infornate per 45 min. circa a temperatura media.

=====