



RICETTARIO DI PASQUA di Agriturismo.it

Le ricette di Pasqua #veryagriturismo
da provare negli agriturismi di tutta Italia

Dopo il successo del ricettario dedicato alle festività natalizie, abbiamo chiesto ai gestori dei nostri agriturismi di condividere, con noi e con te, una delle loro ricette pasquali preferite. Doveva essere una ricetta che amano cucinare ai loro ospiti per l'occasione, il piatto che hanno tramandato ai loro figli, che hanno ascoltato dalle nonne, di cui vanno fieri e del quale, semplicemente dicendone il nome, viene già l'acquolina in bocca. Ci hanno risposto in tanti, entusiasti, e grazie al loro aiuto abbiamo creato un nuovo ricettario, questa volta dedicato alla Pasqua.

Ogni ricetta, oltre ai classici ingredienti e procedimento, svela una piccola storia, una vicenda che lega la famiglia dell'agriturismo al piatto: i ricordi legati alla nonna sono quasi sempre presenti, alcuni hanno cercato di rielaborare a loro gusto e con un pizzico di modernità i piatti della tradizione pasquale locale; altri, dopo lunghe sperimentazioni, hanno trovato la ricetta perfetta per esaltare i prodotti eccezionali della loro azienda; altri ancora replicano ogni anno il loro piatto preferito solo per riprovare le emozioni di un tempo.

Siamo sicuri che ti verrà voglia di provare ognuno di questi piatti a casa, se non altro per sentire quali profumi e quante immagini una semplice pietanza riesce a regala-

re, ma anche di correre a prenotare il tuo ristorante in agriturismo per le prossime feste, per gustarti il piatto prescelto direttamente sul posto, e condividere l'esperienza con la tua famiglia o con gli amici.

Ti auguro di trascorrere una Pasqua (con chi vuoi tu) ma assolutamente #veryagriturismo!



Francesco Lorenzani
CEO Feries srl



PESTO DI FAVE E PECORINO

Agriturismo Il Bosco - Castagneto Carducci (Livorno)

Dicono del piatto

Un classico abbinamento in cucina a primavera è dato dalle verdi e fresche fave di stagione con il gustosissimo pecorino.

Il pesto realizzato dalla nostra cucina si presta a condire paste, zuppe o ad accompagnare una buona fetta di pane sciapo.

Si può portare al pic-nic di Pasquetta, il lunedì che segue Pasqua, oppure al Maggetto romano, ovvero alle scampagnate del Primo maggio.

Come aggiunta si può utilizzare la pancetta o il guanciale, per dare un sapore ancora più deciso e ghiotto ai piatti.



Ingredienti per 2 persone

250 g di fave fresche,
40 g di pecorino Toscano DOP,
30 g di mandorle tostate pelate,
2 cucchiaini da minestra di olio,
Sale q.b.

Procedimento

Prendere le fave fresche e sgranarle, ricordandosi di togliere altresì la pellicola che le riveste per rendere il pesto più delicato e digeribile.

Passare al mixer le fave, aggiungendo le mandorle precedentemente tostate, il formaggio Pecorino Toscano DOP.

Quando tutto sarà frullato, aggiungere un filo d'olio EVO.

Aggiustare con un pizzico di sale.

[Visita l'agriturismo qui](#)



BUDINO DI PECORINO CON FAVE

Agriturismo Le Colombe di Rocca Sant'Angelo - Assisi (Perugia)

Dicono del piatto

Rispettando la nostra tradizione, quella appunto di mangiare pecorino e fave in primavera, abbiamo pensato di usare questi ingredienti semplici e genuini per un piatto nuovo.

Abbiamo cercato di donare una veste nuova a Ingredienti tradizionali.

Nel nostro budino di pecorino con fave il profumo del pecorino caldo esalta la semplice fava, e il tutto viene poi condito con un filo di olio nostrano!



Ingredienti per 8 persone

6 uova

20 g di besciamella densa

200 g di panna liquida

200 g di pecorino semi-stagionato

Sale q.b

Pepe q.b

Timo a piacere

400 g di fave

Olio evo per condire

Procedimento

Mettere a bollire le fave e sbucciarle una volta cotte. Saltarle in un pentolino con olio e sale. Frullare le fave e farle diventare una crema. In una ciotola sbattere le uova con la besciamella fredda e la panna. Frullare il tutto con un frullatore a immersione e poi aggiungere il pecorino grattugiato, il sale, il pepe e il timo tritato. Imburrare degli stampini di alluminio e inserire il composto. Cuocere in forno, in una teglia riempita a metà con acqua, per 15 min a 160°. Servire il tortino vicino alla crema di fave e decorare il piatto con un ramoscello di timo.

[Visita l'agriturismo qui](#)



CHEESE CAKE ALLO ZAFFERANO BIO

Agriturismo Sant' Egle - Sorano (Grosseto)

Dicono del piatto

Siamo produttori di zafferano biologico dal 2010. Ne produciamo 1 chilo all'anno. Essendo un potente antiossidante, ricco di vitamine ed oligo-elementi è un vero peccato cucinarlo ad alte temperature.

Si sa, la cottura brucia tutta la bontà di un prodotto. Per questo abbiamo ideato diverse ricette per trarre il meglio dallo zafferano.

Ci piace usare lo Zafferano non solo nel classico risotto alla milanese, ma anche in tanti altri piatti sia dolci che salati. Se sarai nostro ospite, oltre alla cheese-cake allo zafferano bio potrai assaggiare la nostra birra cruda allo zafferano oppure il nostro pecorino allo zafferano!



Ingredienti

Per la base della cheese cake

100 g di tritato dei biscotti bio

40 g di burro biologico chiarificato

Per il ripieno della cheese cake

250 g di qualsiasi formaggio

spalmabile bio

150 ml di panna bio

1 cucchiaino di Agar Agar bio

10 pistilli dello zafferano bio

Procedimento

Prendere 20ml di panna tiepida e mettervi a riposare i pistilli di zafferano bio. Tritare i biscotti, uniscili al burro fuso fino a ottenere un composto unico. Rivestire il fondo di uno stampo a cerniera (antiaderente) e trasferire il composto a base di biscotti formando uno strato di 5 cm. Metti la teglia in congelatore. Scaldare un cucchiaino di panna e unire l'agar agar. Montare il resto della panna a neve. Unire il formaggio lavorato con delle fruste alla panna con lo zafferano (che sarà diventata gialla oro!), alla panna montata e l'agar agar. Versare il composto nella base ormai raffreddata e lascia riposare in frigo fino al momento di servirla.

[Visita l'agriturismo qui](#)



CARDUCCI AL POMODORO

Agriturismo Casale le Pergole - Pontassieve (Firenze)

Dicono del piatto

Il piatto nasce dalle origini della nostra famiglia e del nostro territorio. Fa parte di uno dei piatti tradizionali della vera cucina toscana, di quel tempo in cui si utilizzava qualsiasi risorsa della terra.

Il piatto è particolarmente lungo nella preparazione. È molto semplice e povero, come la vera cucina contadina toscana. Quindi partendo da questo legume familiare ho trovato fantastico riproporre questo piatto ai miei ospiti!

Grazie alla mia fantastica carciofaia, nei mesi di marzo e di novembre posso raccogliere i pregiati carducci: appena raccolti inizia la lunga preparazione che poi nel momento in cui li vado a servire mi dà una grandissima soddisfazione. Quest'anno con la Pasqua anticipata sarà servito come antipasto ai nostri ospiti! È veramente un piatto fantastico!



Ingredienti per 4 persone

12 carducci

Farina

Parmigiano

400 g passata di pomodoro

Sale

Procedimento

Pulire, sfilare e tagliare i carducci e farli bollire in acqua salata fra i 10 ed i 20 min. Scolateli. Infarinarli e friggerli in abbondante olio caldo. Farli riposare su carta assorbente e salarli leggermente. Successivamente ungere una pirofila da forno, adagiare i carducci formando una base compatta e omogenea. Condire la passata di pomodoro, sale, pepe, olio e un pizzico di origano e distribuitela sui carducci con una spolverata di parmigiano. Passare i carducci in forno a 180° per circa 20 min. Appena si forma la crosticina in superficie sono pronti. Servire con una leggera spolverata di parmigiano.

[Visita l'agriturismo qui](#)



CURRUXIONIS

Agriturismo Sa Ruscitta - Sant'Antioco (Carbonia-Iglesias)

Dicono del piatto

I curruxionis tradizionalmente costituivano un piatto festivo, un lusso a confronto con l'alimentazione quotidiana di un tempo, fatta di minestre e zuppe di legumi e verdure.

Il piatto era legato al periodo della nascita degli agnelli, quando le pecore hanno il latte ed è possibile produrre anche i formaggi. Ancora oggi, in ricordo di tempi "magri" si festeggiano le ricorrenze più belle, portando in tavola i ravioli di casu axeru (formaggio fresco e acidulo di pecora), rigorosamente fatti in casa nei giorni precedenti, e possibilmente fatti a più mani.

Prepararli richiedeva molto tempo: con il matterello si tiravano infinite sfoglie di pasta di semola e una volta pronte le sfoglie si mettevano nel punto più freddo della casa fino al giorno in cui tutta la famiglia si riuniva.

Era usanza anche offrirli al vicinato, come dono prezioso. Al momento di servire, le porzioni erano generosissime, così come le dimensioni dei ravioli: si diceva che un raviolo per essere bello doveva riempire un piatto.



Ingredienti

Per i ravioli:

500 g di formaggio fresco e acidulo di pecora

Bietole selvatiche

3 uova

500 g di semola di grano duro

Acqua

Sale , Pepe nero, Noce moscata, Basilico

Per il sugo di pomodoro:

Pomodori freschi

Olio d'oliva

Cipolla

Basilico, Sale e pepe q.b.

Procedimento

Preparare la pasta impostando la semola con le uova, aggiungere l'acqua pian piano e ottenere una pasta elastica e liscia. Lasciar riposare per almeno mezz'ora. Per il ripieno: macinare il formaggio, amalgamare con 2 bianchi d'uovo e aggiungere le foglioline di maggiorana fresca, il pepe, il sale, la noce moscata. Riempire con il composto una sac à poche con bocchetta liscia e larga. Stendere a questo punto la sfoglia a uno spessore di 2 mm circa e disporre a mucchietti di dimensione di una piccola noce, il formaggio del ripieno. Chiudere sovrapponendo un'altra sfoglia , ritagliare i ravioli e procedere sino a esaurimento degli ingredienti. Cuocere i ravioli e condirli con sugo di pomodoro profumato al basilico e abbondante formaggio pecorino.

[Visita l'agriturismo qui](#)



SPAGHETTI UBRIACHI

Agriturismo Le Torri - Barberino Val d'Elsa (Firenze)

Dicono del piatto

Questa semplice e veloce ricetta nasce dal caso e proprio nel periodo pasquale. Durante la Pasqua del 2009, alcuni ospiti ci chiesero di poter pranzare in struttura all'ultimo minuto, essendo chiusi tutti gli alimentari, decidemmo di fare gli spaghetti ubriachi utilizzando il nostro Chianti Colli Fiorentini DOCG. Come si suol dire: di necessità, virtù!

Da allora l'esperimento è diventato uno dei nostri piatti del menu.



Ingredienti per 4 persone

400 g di spaghetti

1 porro

30 g di burro

1 noce moscata

1 bicchiere di Chianti Colli
Fiorentini Le Torri D.O.C.G.

1 cucchiaino di zucchero

Sale q.b.

Pepe macinato a piacere

50 g di pecorino grattugiato

20 g di pecorino a scaglie

Procedimento

Mondare il porro: affettare molto finemente. Tenere da parte qualche rondella per la guarnizione finale. Porre il porro mondato in un tegame e farlo appassire insieme al burro. Aggiungere poi il vino, il cucchiaino di zucchero, della noce moscata grattugiata e il sale facendo restringere il tutto qualche minuto. Prima che si asciughi passare il tutto al mixer per ottenere una crema omogenea, poi salare e pepare secondo il proprio gusto. Cuocere gli spaghetti al dente, scolarli tenendo da parte un po' di acqua di cottura, e unirli alla crema di porri e vino. Aggiungere il pecorino grattugiato e amalgamare bene il tutto. Guarnire con qualche pezzettino di porro.

[Visita l'agriturismo qui](#)



TAGLIATELLE ALLO ZAFFERANO

Agriturismo Corte di Valle - Greve in Chianti (Firenze)

Dicono del piatto

Questo piatto è stato ispirato alla storia dello zafferano : una spezia antica e preziosa, di grande valore come il sale e il pepe che veniva utilizzata come merce di scambio e utilizzata solo dalle famiglie nobili come medicamento o per la tintura delle sete.

Oggi l'utilizzo è principalmente in cucina e noi lo esaltiamo con la nostra ricetta!



Ingredienti per 4 persone

320 g di tagliatelle

0,10 g di zafferano in fili

3 porri

Olio evo

1 noce di burro

Sale e Pepe

Procedimento:

Mettere lo zafferano in infusione in acqua calda o brodo vegetale. Pulire e tagliare i porri a rondelle. Far stufare i porri con olio a fuoco lento. Aggiungere l'acqua se necessario. Frullare i porri e aggiungere il sale, lo zafferano e una noce di burro. Nel frattempo cuocere le tagliatelle. Unire le tagliatelle alla salsa e servire con pepe macinato fresco e parmigiano.

[Visita l'agriturismo qui](#)



PASTA ERBOLIVA

Agriturismo Nido del falcone - Monteleone d'Orvieto (Terni)

Dicono del piatto

Sono originario del veneto e i bigotti mori accompagnano ogni menù rustico sia di terra che di mare della mia terra.

In Umbria ho conosciuto la farina di farro e l'ho trovata eccellente per rivisitare il bigolo e rendere il suo aspetto più scuro, per questo ho deciso di creare i bigoli al farro. Le erbe aromatiche poi sono la passione della mia cucina, mentre l'aglio e il peperoncino rimandano alla cucina mediterranea!

Con poco e tanta semplicità cerco di esaltare tutti i sapori di ogni singolo ingrediente di questo piatto!



Ingredienti per 4 persone

1 kg di bigoli di farro

Olio evo

Aglione

Peperoncino

Timo

Maggiorana

Origano

Salvia

Rosmarino

Dragoncello

Issopo

Pomodori secchi sott'olio

Prezzemolo

Mandorle

Procedimento:

Tritare le erbe mescolandole in dose a piacere per definire l'aroma. Il consiglio è di inserire nella ricetta poco origano e di tritare da solo il prezzemolo. In una terrina, unire le erbe all'aglio rosso sminuzzato molto fino e il peperoncino, anche questi a piacere. Immergere il tutto in olio evo di alta qualità, possibilmente delicato. Mescolare con un cucchiaino di legno. Tritare le mandorle e tenerle da parte. Nel frattempo cuocere i bigoli al dente. Versare i bigoli in una terrina e unire le erbe profumate con aglio e peperoncino. Aggiungere alla fine i pomodori secchi sott'olio e aggiungere la polvere di mandorle e di prezzemolo.

[Visita l'agriturismo qui](#)



GALLINA RIPIENA PASQUALE

Azienda Agrituristicca Piccolo - Fattoria di Grenne- Ficarra (Messina)

Dicono del piatto

La gallina ripiena è una ricetta che tramandiamo da generazioni e nasce dall'esigenza di noi siciliani di arricchire le carni povere. La carne bianca, infatti, era poco cucinata nelle feste perché era ritenuta un alimento povero e di facile reperimento.

La gallina, però, nutrice ed ovaia, era preziosa e sacrificarla nelle giornate di festa era simbolo di ricchezza.

Da qui nasceva l'esigenza di rendere più ghiotto il sapore. Ed ecco inventato il ripieno di uova, formaggio e fegatini che, imbibendo le carni, conferiva al povero animale un gusto veramente sopraffino: la Pasqua era il momento più bello per mostrarla intera ad amici e parenti, servita poi nel piatto più prezioso e contornata da patate croccanti e cipolline dorate.



Ingredienti per 8 persone

1 gallina ruspante disossata di circa
1500 g intera

8 uova

200 g di parmigiano grattugiato

100 g di pecorino grattugiato

80 g di salame tagliato a dadini

80 g di fegatini di pollo

1 spicchio d'aglio

1 cipolla

100 g di tuma (o provoletta) a dadini

1 mazzetto di prezzemolo tagliato

Rosmarino, Sale e pepe q.b.

Olio extra vergine d'oliva

Procedimento

Soffriggere i fegatini con olio e aglio per 5 min circa. Tagliare il tutto a dadini. Montare le uova intere in una ciotola e aggiungere i formaggi, il salame, i fegatini e il prezzemolo. Salare e pepare a gusto. Cucire la parte superiore e le parti terminali delle cosce con punto d'ago utilizzando il cotone per imbastire. Riempire la gallina con il ripieno. Adagiare la gallina in una teglia unta d'olio e cospargere i lati di olio, sale, pepe nero e rosmarino. Mettere la cipolla intera accanto alla gallina e infornare a forno già caldo per 50 min a 190 °. Una volta dorata ruotarla e lasciarla dorare per altri 40 min. Servirla con patatine e cipolline al forno.

[Visita l'agriturismo qui](#)



FRICIULIN DI PRIMAVERA

Agriturismo La Mussia - Castelnuovo Calcea (Asti)

Dicono del piatto

Mia mamma Carla quando io e mio fratello Massimo eravamo piccoli ci preparava per cena questo gustosissimo piatto, accompagnandolo con una fresca insalata di tarassaco appena raccolto!

I friciulin erano la nostra cena preferita in primavera. Adesso che è diventata nonna la prepara per i suoi nipoti e per tutti i loro amici, ma anche per i clienti del nostro agriturismo che - devo ammetterlo - la apprezzano con piacere!



Ingredienti per 6 persone

4 uova

1 patata

1 manciata di bietole fresche

2 cipollotti

1 manciata di prezzemolo fresco

2 spicchi d'aglio

Sale

Procedimento

Far bollire la patata e sbollentare velocemente le bietole. Tritare finemente la patata, le bietole, il prezzemolo crudo, gli spicchi d'aglio. Aggiungere al trito le uova, e il sale. Se il composto risulta troppo liquido, aggiungere un cucchiaino di farina. Fare friggere a piccole cucchiainate in olio di semi di arachide.

Servire i friciulin appena fritti su un letto di insalatina primaverile.

[Visita l'agriturismo qui](#)



TAGANO

Agriturismo Fontes Episcopi -Aragona (Agrigento)

Dicono del piatto

Ad Aragona, paese della Sicilia orientale alle porte di Agrigento, il tagano è un piatto tipico del periodo pasquale che prende il suo nome dalla tipica pentola di terracotta nella quale si cuoce.

La leggenda narra che una massaia avendo poco da preparare per le festività della settimana Santa, decise di unire gli ingredienti 'poveri' che aveva e cuocerli in un tegame in terracotta che a fine cottura veniva rotto per estrarre la pietanza.



Ingredienti per 10 persone

1 kg pasta (rigatoni)
7 uova
3 kg 'tuma' (formaggio primo sale)
2 kg pecorino grattugiato
200 g caciocavallo grattugiato
1 pizzico di cannella
Zafferano
Sale e pepe q.b.
Prezzemolo
100 g di pangrattato
Olio extravergine d'oliva
1 bicchiere di brodo vegetale

Procedimento

Cuocere i rigatoni in abbondante acqua salata. Scolarli e lasciarli raffreddare. Sbattere 5 uova e aggiungere sale, pepe, cannella, zafferano, prezzemolo e il formaggio grattugiati. Ungere il tagano di terracotta con olio, cospargere di pangrattato e uno strato di primo sale a fette. Mescolare la pasta con il composto di uova e spezie, e disporre uno strato di rigatoni, uno di tuma e formaggio grattugiato. Per 4/5 volte. Sbattere le restanti uova con formaggio grattugiato e spalmare sopra la pasta. Versare il brodo formando un buco nel centro dell'impasto. Infornare il tagano a 180 °C per circa 1h, sino a doratura.

[Visita l'agriturismo qui](#)



PORRIDGE TIEPIDO CON PERE CARAMELLATE ALL'OLIO DI COCCO E MANDORLE

Agriturismo Ebbio - Monteriggioni (Siena)

Dicono del piatto

Questa prima colazione ha un alto potere saziante, con un basso indice glicemico, ricchissima di fibre e di micronutrienti. Aiuta a regolare il processo di eliminazione delle scorie del nostro organismo e protegge la flora batterica. L'olio di cocco è un grasso eccellente. Sostiene l'attività del cervello e la salute del cuore, aumenta il metabolismo, aiuta a consumare il grasso in eccesso, ha proprietà antibatteriche e antivirali, predispone il mantenimento di tessuti connettivi forti e di una pelle elastica.



Ingredienti per 1 persona

15 g. di fiocchi di avena piccoli
150 ml di acqua
30 ml latte di mandorla
5 g di semi di lino tritati
2 cucchiaini di olio di cocco
1/2 cucchiaino di miele
½ pera
1 pizzico di cannella
3 o 4 mandorle
1 pizzico di scaglie di cocco
1 fettina di cocco fresco
(opzionale)

Procedimento

Scaldare in una padellina un cucchiaino di olio di cocco. Aggiungere la pera tagliata a cubetti e far insaporire per 3 min con la cannella. Mettere il coperchio e cuocere ancora per 7-8 min, rimescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, in una pentolina, mettere l'avena e 150 ml di acqua. Rimescolare e portare a bollore. Sobbollire per 3-5 min e spegnere. Aggiungere subito l'olio di cocco, i semi di lino e il miele. Tagliare al coltello o tritare le mandorle. Servire il porridge tiepido, allungandolo con 30 ml di latte di mandorla, guarnire con le pere, le mandorle tritate e le scaglie di cocco.

[Visita l'agriturismo qui](#)



CASARECCE ALLA CONTADINA CON SENAPE E SALSICCIA

Agriturismo Casale del Moro - Carlentini (Siracusa)

Dicono del piatto

La ricetta è legata alla storia della nostra famiglia. Nasce dall'intento di utilizzare prodotti del nostro casale, creando un piatto unico ed appetitoso in grado di soddisfare tutti i palati. La senape e le olive utilizzate nel nostro piatto provengono direttamente dal nostro agriturismo, a km 0 e biologiche al 100%. La pasta e la carne che utilizziamo sono "Made in Sicilia", ci serviamo di prodotti locali e controllati per valorizzare il nostro meraviglioso territorio.

Le casarecce alla contadina è un piatto semplice e povero, con pochi ingredienti facilmente reperibili e a basso costo. Ma è ugualmente una ricetta molto gustosa ed equilibrata dal punto di vista nutrizionale.

La versione vegetariana/vegana è possibile: basta non aggiungere la carne e si ha comunque un piatto delizioso (provare per credere). Mentre la versione per celiaci è possibile, utilizzando la pasta adatta senza contenuto di glutine.



Ingredienti per 4 persone

3 mazzetti di verdura senape
300 g di pasta formato casarecce
300 g di salsiccia pepe rosso
Olive nere a piacere
Peperoncino a piacere
Olio q.b.
Aglio q.b.
Formaggio parmigiano opzionale
Ricotta di pecora opzionale

Procedimento

Lavare bene le foglie di senape con acqua fredda e scolarle. Rimuovere i gambi dalle foglie e tagliarle. Far sbollentare la senape per 15-20 min. Una volta cotta, scolarla e conservare l'acqua di cottura. In una padella antiaderente mettere l'olio e l'aglio a pezzetti e far rosolare. Aggiungere la salsiccia tagliata a piccoli tocchetti, privata della pellicina esterna e fare cuocere lentamente a fuoco basso. A cottura ultimata, aggiungere nella stessa padella la senape, le olive nere e amalgamare il tutto. Condire con sale e pepe a gusto. Se si desidera, aggiungere olio e succo di limone. Portare a ebollizione l'acqua di cottura della verdura ricca di nutrienti e cuocere la pasta nella stessa acqua. Scolare la pasta al dente e condirla con il preparato precedente, aggiungere a proprio piacimento parmigiano grattugiato e la ricotta.

[Visita l'agriturismo qui](#)



LA SPONGADA

Agriturismo Serec - Angolo Terme (Brescia)

Dicono del piatto

La spongada è un dolce tipico pasquale che si preparava in tutte le case, soprattutto quelle contadine: necessita di ingredienti poveri e non costosi, e di uova che le galline iniziano a generare dopo il lungo inverno.

Un tempo veniva anche accompagnata al salame. Altro prodotto che dopo la stagionatura era pronto proprio per il periodo pasquale.

Oggi la spongada si produce tutto l'anno nei panifici e nelle pasticcerie, ma a Pasqua viene proprio servito come un vero e proprio dolce, accompagnato con creme, marmellate o gelato alla crema. A Pasquetta si può considerare come un dolce molto comodo da portare al pic-nic.



Ingredienti per 10/12 spongade

500 g farina manitoba

50 g zucchero semolato

5 g lievito di birra

200 ml latte tiepido

2 uova intere

100 g burro

1 pizzico di sale

1 tuorlo d'uovo per spennellare

Zucchero a velo per decorare

Procedimento:

Sciogliere il lievito con il latte tiepido e lo zucchero. Tagliare il burro a dadini. Sbattere le uova da aggiungere all'impasto. Mettere in una ciotola capiente la farina, versare al centro il lievito assieme al latte e allo zucchero e alle uova sbattute, amalgama il tutto aggiungendo sale e a poco a poco il burro a dadini. Trasferire l'impasto su una spianatoia e lavorare per almeno 10 min. Una volta liscia e omogenea lasciare a temperatura ambiente per 2/3h fino al raddoppiamento del volume. Dividere l'impasto in 10 o 12 palline, posizionarle su teglie rivestite di carta forno, coprirle con un panno e lasciar lievitare per altri 45 min. Riscaldare il forno a 200°. Incidere con il coltello i panetti e spennellarli con tuorlo sbattuto, del latte non freddo e abbondante zucchero semolato. Infornare e cuocere per circa 15/20 min . A cottura ultimata far raffreddare e cospargere con zucchero in granella o zucchero a velo.

[Visita l'agriturismo qui](#)



GNOCCHI AL SUGO

Agriturismo La Sabbiona - Faenza (Ravenna)

Dicono del piatto

La mia mamma preparava gli gnocchi la domenica, conditi con il ragù di carne.

Parliamo degli anni '60: le donne lavoravano tutta la settimana e la domenica, con il poco tempo rimasto, cercavano di preparare un primo più veloce e gradito a tutti.

Il piatto non era molto costoso, essendo a base di patate e farina e ingredienti erano sempre disponibili in tutte le case. Una volta la preparazione era molto più lunga: l'impasto si tagliava a tocchetti e si passava ogni pezzetto di pasta sul dorso della forchetta per dare l'impronta delle righe e lasciare il vuoto all'interno, adatto a riempirsi di buon sugo.

Oggi ho deciso di riproporre questo piatto semplice ma tanto speciale a tutti i miei ospiti!



Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi:

300 g di farina

500 g di patate bollite

Sale

1 uovo

Per il sugo:

1 carota

1 cipolla

1 costa di sedano

200 g di polpa di pomodoro

Procedimento

Preparare sulla spianatoia 300 g di farina e le patate bollite e passate al setaccio. Aggiungere sale, l'uovo e mescolare il tutto. Preparare tanti cordoncini e tagliarli di circa 1,5 cm. A parte preparare un trito di cipolla, sedano e carota. Far soffriggere con sale e uno spicchio di aglio se gradito.

Infine aggiungere la polpa di pomodoro e poco brodo vegetale. Cuocere il sugo per circa 40 min. Buttare gli gnocchi in acqua bollente salata e a cottura ultimata versarli nella padella con il sugo pronto, aggiungendo un poco di olio crudo di extra vergine e foglie di basilico.

[Visita l'agriturismo qui](#)



TORTA DI PASQUA UMBRA AL FORMAGGIO

Agriturismo La Posta di Confine - Corciano (Perugia)

Dicono del piatto

La Torta di Pasqua è tipica della civiltà contadina umbra: veniva preparata il giovedì sera e lasciata lievitare tutta la notte dentro la madia.

Se in famiglia c'erano dei bimbi con una parte di impasto si dava forma al "bucciottto" così chiamato per la forma di bambino. Il Venerdì Santo di mattina molto presto si scaldava il forno a legna e poi si procedeva alla cottura delle torte e del Bucciottto.

Il Sabato Santo si riempiva un cesto di vimini con Torta di Pasqua, Bucciottto, uova sode e capocollo (tipico salume umbro che si preparava con la spezzatura del maiale a dicembre e dopo la stagionatura era pronto per essere consumato per il periodo pasquale) si portava il tutto in chiesa per la benedizione.

La mattina di Pasqua dopo la messa tutta la famiglia si riuniva per consumare la tipica colazione umbra. I bambini ricevevano in regalo il Bucciottto.

Nella nostra famiglia ancora oggi manteniamo questa tradizione per la colazione della mattina di Pasqua.



Ingredienti

500 g di farina

4 uova

140 g di burro oppure strutto

60 g di Olio Extra Vergine di Oliva

100 g di parmigiano grattugiato

150 g di pecorino grattugiato

250 g di pecorino tagliato a dadini

Sale q.b.

2 cubetti di lievito di birra fresco

Latte q.b.

Procedimento

Disporre la farina a fontana su una spianatoia e versare le uova sbattute, il sale, l'olio e il burro o strutto, il lievito sciolto nel latte tiepido, il formaggio grattugiato nel centro. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo, poi aggiungere il pecorino a dadini e amalgamare bene il composto. Imburrare e infarinare un tipico stampo per Torta di Pasqua umbra e trasferire l'impasto che non deve superare la metà. Lasciar lievitare in un luogo caldo fino al raddoppio del volume. Cuocere in forno, preferibilmente a legna, altrimenti elettrico, a 180° circa per 45 min. Servire la Torta al Formaggio fredda con capocollo stagionato.

[Visita l'agriturismo qui](#)



PICI ALL'AGLIONE

Agriturismo Casal Gheriglio - Lucignano (Arezzo)

Dicono del piatto

I pici sono un bellissimo ricordo della mia infanzia, un ricordo ancora vivo grazie a mia nonna che usava preparare per il pranzo domenicale, un piatto di pici con pomodoro fresco e aglio, pochi e genuini Ingredienti per un piatto speciale.

La preparazione dei pici si ripeteva a Pasqua, quando tutti insieme ci riunivamo e iniziava la festa! Ricordo con nostalgia quando impastavo la farina con mia nonna, che è stata per me la seconda mamma! Mi ha insegnato a preparare anche i maccheroni (trafilati con il matterello).

Oggi, anche grazie ai suoi insegnamenti, organizzo tutte le settimane dei corsi di cucina per i miei clienti, dove insegno loro a preparare questo piatto povero, ma eccezionale, pieno di sapore e di ricordi di una tradizione che non deve mai sparire.



Ingredienti per 4 persone

Per i pici:

500 g di farina 0

250 g di acqua

20g di olio extra vergine d'oliva

Sale q.b.

Per il sugo:

300 g di pomodoro fresco

3 spicchi di aglione

Olio q.b.

Procedimento

Versare la farina sopra una spianatoia e fare una fontana: nel mezzo mettere l'acqua, l'olio e il sale. Impastare delicatamente per circa 5 min, fino a quando non avrai ottenuto un impasto compatto. Far riposare in frigo o in un luogo fresco per circa 30 min, in modo tale che l'impasto si rilassi, per essere meglio utilizzato. Tagliare a strisce sottili la pasta e stendere con i palmi a modo di pici. Infarinare subito i pici nella farina di mais e formare dei nidi che conserverai in questo modo fino alla cottura. Intanto prepara un sugo con pomodoro fresco a pezzettoni, olio evo e 3 spicchi d'aglione. Cuocere i pici per 5 min in una pentola con acqua e sale. Amalgamare il tutto e buon appetito!

[Visita l'agriturismo qui](#)



CANTUCCI SALATI AL PISTACCHIO

Podere La Giuda - Sinalunga (Siena)

Dicono del piatto

Ho assaggiato per la prima volta questa ricetta in un piccolo ristorante in provincia di Siena. Ero già brava a preparare la versione dolce dei Biscotti di Prato, più conosciuti come "Cantucci" e molto apprezzati dagli ospiti del mio agriturismo. Così ho deciso di cimentarmi anche nella versione salata.

Un successone! Una grande accoppiata con i salumi che prepariamo artigianalmente. Molti mi chiedono di preparare un sacchetto da portare a casa!

I cantucci salati hanno veramente meravigliato tutti.



Ingredienti per 6/7 persone

300 g di farina

100 g di burro morbido

1/2 misurino di latte

2 uova

70 g di pistacchi salati

50 g di capperi lavati ed asciugati bene

50 g di olive verdi tritate grossolanamente

1 cucchiaino di lievito per pizze salate

Buccia tritata di un'arancia

1 pizzico di sale

Procedimento

Impastare farina, burro, uova e sale, si può usare un qualsiasi mixer.

Aggiungere il lievito. Versare l'impasto su una spianatoia ed incorporare i pistacchi, la buccia di arancia, i capperi e le olive. Formare 3 cilindri di circa 20 cm. Cuocere in forno preriscaldato per 20-30 min a 180°.

Tirarli fuori dal forno e farli intiepidire, quindi tagliare i cantucci e rimetterli in forno per altri 10 min circa.

[Visita l'agriturismo qui](#)



PANCOTTO

Masseria Celentano - San Severo (Foggia)

Dicono del piatto

Non è sbagliato pensare che il pancotto sia uno degli alimenti più rappresentativi della provincia di Foggia. Il pancotto è un piatto semplice, povero, ideato dai contadini che non volevano né potevano sprecare il pane non più fresco, il cosiddetto pane raffermo.

Oltre a essere uno dei capisaldi della cultura contadina, il pancotto, i cui valori sono stati riscoperti negli ultimi anni, tanto da farne diventare un piatto d'élite, riesce a rappresentare la tradizione di un paese, differenziandosi dalle altre.

Per questo lo amiamo così tanto e cerchiamo di farlo conoscere ai nostri ospiti!



Ingredienti per 4 persone

2 kg di verdure miste (cime di rapa, verdure selvatiche, cicoria, bietole)

400 g di pane casereccio del giorno prima

1 spicchio d'aglio

Olio evo

Peperoncino piccante

Procedimento

Mondare le verdure eliminando le parti dure e le foglie rovinate. Lavare per bene tutte le verdure. Tagliare il pane a pezzi non troppo piccoli. In una pentola capiente mettere a bollire abbondante acqua con sale. Quando l'acqua arriva a ebollizione aggiungere le verdure, farle cuocere per cinque minuti e aggiungere i pezzetti di pane. Scolare subito (il pane non deve diventare troppo molle). In una padella riscaldare un po' di olio con aglio e peperoncino. Far sgocciolare bene il pane e le verdure nello scolapasta e saltare tutto nella padella con olio aglio e peperoncino. Servire il tutto caldo.

[Visita l'agriturismo qui](#)



CONIGLIO ARROSTO CON ZAFFERANO

Podere Cunina - Buonconvento (Siena)

Dicono del piatto

Cucinare il coniglio rustico, carne bianca, leggera e nutriente, è un'antica tradizione contadina di tutta Italia ed in particolare della Toscana.

Nella provincia di Siena e Arezzo, ancora oggi, i conigli vengono allevati a terra in molte aziende agricole ed è bello vederli correre nei loro recinti in piena campagna.

In Toscana è tradizionale la ricetta con lo zafferano prodotto localmente, rigorosamente in pistilli. Qui la cultura dello zafferano è antichissima, di origine medievale.

La nostra azienda agricola coltiva zafferano biologico: molto delicato e raffinato, particolarmente adatto ad accompagnare le carni bianche del coniglio e del pollo.



Ingredienti per 4-5 persone

1 kg di coniglio da fare a pezzi
30 pistilli di zafferano
Olio extra vergine q.b.
Farina bianca
Vino bianco
1 cipolla
Rosmarino
1 foglia di alloro
2 spicchi di aglio
Sale fino q.b.
Pepe q.b.

Procedimento

Frantumare i pistilli di zafferano nella carta forno piegata a libro aiutandosi con un cucchiaino da tè: mettere la polvere ottenuta in acqua tiepida, coperta con pellicola. Preparare il brodo vegetale. Prendere i pezzi di coniglio: lavarli, asciugarli e passarli nella farina bianca. Procedere tritando la cipolla da mettere in un tegame antiaderente dove riscaldare dell'olio. Unire l'aglio in camicia e far rosolare gli ingredienti. Quando la cipolla sarà imbiondita, aggiungere alloro e rosmarino. Unire i pezzi di coniglio lasciandoli scottare per circa 10 min a fuoco vivo e mescolando continuamente. Non appena saranno ben rosolati e si sarà formata una leggera crosticina, regolare di sale e pepe. Togliere l'aglio e sfumare con il vino fino ad evaporazione. Cuocere per circa 50/60 min a fuoco dolce, aggiungendo poco per volta dei mestoli di brodo e continuando a mescolare. Poco prima di ultimare la cottura, aggiungere la tazza di acqua e zafferano in polvere per creare una salsina gialla da accompagnare ad ogni piatto di portata.

[Visita l'agriturismo qui](#)



TORTA DELLA FELICITÀ ALLA ZUCCA

Podere le Serre - Roccalbegna (Grosseto)

Dicono del piatto

È un dolce coreografico, che ho chiamato Torta della Felicità alla zucca per diversi motivi: primo, perché portata in tavola a fine pasto su un vassoio importante, diventa davvero protagonista della convivialità. Secondo, perché è uno "scrigno" di toscanità: per l'uso del Vin Santo, al posto del più standardizzato blend "rum-alcher-mes", per l'impiego della confettura di Zucca fatta in casa, che inoltre proviene dall'orto.

Che cosa c'è di più "felice" di un orto dove le zucche meravigliosamente crescono? Dopo il raccolto, e disposte nella sala, le zucche regalano intensi attimi di gioia con quel loro colore arancione e quelle forme piene, generose. In un periodo in cui ci si addentra nel cuore dell'inverno, danno un benessere e un godimento incredibili!

Un piccolo consiglio: per valorizzarlo, presentatelo su un vassoio importante.



Ingredienti

5 uova

125 g zucchero a velo

100 g farina 00

25 g fecola di patate

Burro q.b.

Farina q.b per la teglia

1 bicchiere e ½ di Vin Santo Toscano

200 g di confettura di zucca

160 g di cioccolato fondente e 2 cucchiaini di latte

10 ciliegie candite

Granella di frutta secca e canditi misti a piacere.

Procedimento

Dividere i tuorli dagli albumi, tenendo questi ultimi da parte in una ciotola. Con la frusta elettrica montare i tuorli insieme allo zucchero a velo. Ora passare alla ciotola degli albumi, e montare anche questi, sempre usando la frusta elettrica. Unire i tuorli agli albumi e aggiungere la farina e la fecola a pioggia, mescolando bene per evitare i grumi. Imburrare e infarinare una teglia, versare il composto e cuocere per 30 min in forno a 180 °C. Lasciar raffreddare. Con un coltello lungo ricavare 2 dischi dalla torta. Bagnare il disco base di Vin Santo e stenderci sopra la confettura livellando. Sovrapporre al primo disco il secondo e bagnare anche questo col Vin Santo. In un pentolino sciogliere a bagnomaria il cioccolato a pezzetti con il latte. Con la spatola stendere delicatamente il cioccolato sulla torta. Decorare con le ciliegie, la granella di frutta secca e i canditi misti. Conservare in frigo fino a 30' prima di servire.

[Visita l'agriturismo qui](#)



PIZZA CHIENA

Agriturismo Principe - Vallescura di Pisciotta (Salerno)

Dicono del piatto

Ogni periodo dell'anno, durante i giorni di festa, la nostra cucina diventava un tripudio di sapori e profumi. La Pasqua in particolare ci regalava questa straordinaria pizza rustica ma ciò che la rendeva ancora più unica era il clima di festa che si creava.

Ricordo ancora le nonnine che alzandosi all'alba preparavano gli impasti, alternando il lavoro ai canti sacri e profani.



Ingredienti per 4 persone

500 g di farina
150 g di soppressata
100 g di salame
100 g di prosciutto cotto
150 g di formaggio caprino
50 g di formaggio caprino grattugiato
4 uova e 15 g di lievito di birra
60 g di olio extravergine d'oliva
250 ml di acqua tiepida
300 g di pasta formato "Ditaloni"
Sale, pepe e prezzemolo q.b.

Procedimento

Disporre la farina a fontanella sopra una spianatoia. Sciogliere in un recipiente il lievito con l'acqua tiepida insieme ad un pizzico di sale. Versare il composto ottenuto al centro della farina mescolando insieme l'olio, al fine di ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Dividere l'impasto in due parti e lasciarlo riposare almeno 2 ore, coprendolo con un panno. In un altro recipiente sbattere le uova con il formaggio grattugiato e versarvi dentro i vari salumi e il formaggio tagliati a tocchetti. Aggiungere la pasta precedentemente cotta, aggiungere un pizzico di pepe e il prezzemolo amalgamando il tutto. Stendere l'impasto riposato con un matterello fino ad ottenere due dischi rotondi (5 mm di spessore). In una teglia unta di olio, stendere uno dei dischi coprendolo interamente. Versare il ripieno nella teglia e chiuderlo successivamente con l'altro disco di sfoglia, assicurandosi di chiudere per bene i bordi del rustico. Mettere in forno a 180° fino a quando non si ottiene una buona doratura del rustico per 40 min.

[Visita l'agriturismo qui](#)



GALLETTE SFIZIOSE CON VERDURE AL FORNO

Agriturismo Ca' del Rocolo - Verona (Verona)

Dicono del piatto

È una ricetta che ho imparato da un'amica. Lei si è cimentata in una straordinaria versione dolce - per chi volesse provare, basta aggiungere un po' di zucchero e si ottengono dei biscottini deliziosi.

Per i miei ospiti, tuttavia, ho deciso di sperimentare una versione salata, e devo ammettere che ha da subito ricevuto un grande successo. Soprattutto risolve la classica emergenza: non basta il pane... che facciamo?

Questo piatto è un perfetto antipasto vegano, adatto a coloro che non mangiano carne, latte e derivati.



Ingredienti per 8/10 persone

300 g di farina semi integrale

100 g di farina di grano duro

120 g di olio e.v. di oliva

1 cipollotto fresco

1 mestolo di purea di zucca (facoltativo)

2 cucchiaini di sale fino

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Vino bianco q.b. per impastare

Procedimento

Sulla spianatoia mescolare le farine con sale e bicarbonato, quindi aggiungere il cipollotto tagliato a rondelle con le forbici. Versare l'olio al centro e mescolare per bene le farine fino ad avere un composto sabbioso. Versare al centro la purea di zucca e aiutandosi con una forchetta, cominciare ad amalgamare. Versando il vino bianco, portare a compimento l'impasto che sarà morbido e facile da tirare con il matterello. Dall'impasto si deve ottenere un disco dello spessore di 1/2 cm. Ricavare delle losanghe o delle strisce a piacere e aiutandosi con un coltello, disporle su una placca da forno spennellata d'olio. Cuocere in forno caldo, a 170°C per circa 15/20 min. Sforare e impiattare con zucca o altre verdure di stagione, tutte cotte al forno.

[Visita l'agriturismo qui](#)



CAPRETTO AL FORNO ALLA BRESCIANA

Agriturismo Il Bagnolo Eco-Lodge - Salò (Brescia)

Dicono del piatto

In tutta la provincia di Brescia, quindi anche sul lago di Garda dove siamo noi, il capretto da latte al forno è il piatto pasquale per eccellenza. La tradizione vuole che sia accompagnato da polenta fumante, generosamente irrorata con l'intingolo di cottura del capretto, a base di burro di prima qualità.

Per la riuscita di questo piatto, storicamente sulla tavola il giorno di Pasqua nelle case bresciane così come nelle trattorie tradizionali, conta prima di tutto la scelta dell'ingrediente principale. Il capretto, infatti, deve essere "da latte", ovvero pesare fra i 6 e gli 8 kg e avere carni rosa chiaro, dal gusto delicato e leggermente selvatico.



Ingredienti per 6 persone:

2 kg di capretto da latte

200 g di burro di ottima qualità

150 g di olio extra vergine del Garda

Rosmarino fresco

1 bicchiere di vino bianco secco

Sale fino q.b.

Procedimento

Tagliare il capretto a pezzi grandi più o meno come un limone. Scaldare il forno a 200° e prendere una teglia da forno a bordi medio alti, calcolando che possa contenere i pezzi di capretto in un solo strato. Ungere la teglia con un po' di olio e qualche tocchetto di burro, distribuire il capretto, salare, mettere qualche rametto di rosmarino lavato, l'olio e i tocchetti di burro rimasti, tutto a freddo. Mettere la teglia in forno già caldo e dopo 10 min circa girare bene la carne in modo tale che si insaporisca. Dopo altri 10 min ripetere l'operazione, poi abbassare il forno a 180°. Trascorsi altri 10-15 min, irrorare con il vino bianco, dare un'altra mescolata e coprire il tutto con un po' di carta stagnola per evitare che la carne si asciughi troppo. Controllare il sale ed eventualmente aggiustare. Per la cottura ci vorrà circa un'ora, dipende dalle dimensioni dei pezzi di carne e dalla potenza del forno. Quando sarà croccante fuori e morbido dentro, il capretto sarà pronto da mangiare!

[Visita l'agriturismo qui](#)



BISCOTTI DI SEMOLA DI GRANO DURO

Agriturismo Campo all'Olmo - Piombino

Dicono del piatto

Il grano duro antico Senator Cappelli - quello utilizzato per questa speciale ricetta del nostro agriturismo - è coltivato nei campi della nostra azienda riprendendo le nostre antiche tradizioni.

La curiosità e la voglia di arricchire la varietà di ricette create con il nostro semolato ci ha portato alla scoperta di questa ricetta semplice, naturale e profondamente mediterranea.



Ingredienti per 4/6 persone:

350 g di semola rimacinata di grano duro

120 g di zucchero semolato

2 uova

100 g di olio di semi

1 scorza di limone bio grattugiata

1/2 bustina di lievito

Zucchero a velo

Procedimento

Sbattere le uova con lo zucchero semolato. Unire la scorza di limone grattugiata e l'olio di semi. Unire la semola rimacinata di grano duro antico e la mezza bustina di lievito. Impastare tutto fino a quando l'impasto non risulterà omogeneo. Sistemare la pasta frolla così ottenuta in frigo, protetta dalla pellicola e lasciarla riposare per almeno due ore. Tirare fuori la frolla dal frigo e formare delle palline grandi come noci. Passare le palline ottenute prima nello zucchero semolato e poi nello zucchero a velo. Sistemare i biscotti in una teglia rivestita di carta da forno ed infornare a 180°C per circa 10/12 min. Lasciare raffreddare e servire, oppure conservare i biscotti secchi in un barattolo ermetico ben chiuso.

[Visita l'agriturismo qui](#)



TARALLI DOLCI

Agriturismo Salinola da Fabio e Paola - Ostuni (Brindisi)

Dicono del piatto

Se vi recate in Puglia per Pasqua, vi accorgerete che sono tantissimi i dolci da provare durante questo periodo. Ma nel nostro agriturismo ce n'è uno che va per la maggiore.

Qui le donne, rispettando le antiche tradizioni dolciarie, hanno sempre le mani in pasta e per Pasqua preparano i taralli dolci.

I nostri nonni dediti alla vita contadina alla sera cenavano sempre con piatti freddi: insalate degli orti, formaggi di masseria, tonno sott'olio. Ma per terminare la cena c'erano sempre i taralli dolci.

Il dolce per noi rappresenta il ricordo di passeggiate ai piedi per i tratturi delle campagne caratterizzate dai milenari alberi di ulivo. Il dolce è composto da ingredienti che si raccolgono nell'orto, ma che crescono anche spontaneamente sui bordi dei sentieri, in mezzo ai campi e gli orti.

La fragranza dei tarallini dolci è esaltata dall'olio extravergine d'oliva, e la cottura preserva tutti gli aromi, deliziando i palati sia degli adulti che dei più piccoli.



Ingredienti per 10 persone

500 g di farina

10 g di lievito

6 uova sbattute

1 pizzico di sale

Scorza di limone

Per la glassa:

500 g di zucchero

1 albume

Scorza di limone

Acqua q.b.

Procedimento

Disporre la farina a fontana, aggiungendo un po' di bicarbonato e il lievito. Aggiungere le uova sbattute, un pizzico di sale, la scorza di limone. Impastare a lungo con le mani. Una volta ottenuto un impasto liscio e omogeneo, lasciarlo riposare per 30 min. Lavorare l'impasto per ottenere dei bastoncini da cui realizzare degli anelli, la forma tipica dei taralli pugliesi. In una pentola molto capiente, far bollire dell'acqua salata e far cuocere, poco alla volta, per due minuti circa i taralli. Scolandoli poi con uno scolapasta. Disporre i taralli bolliti su una teglia e lasciarli riposare 12h per garantire il corretto raffreddamento. Trascorso questo tempo, cuocere i taralli in forno a 190° per circa 20 min. Per la glassa, mescolare e frullare lo zucchero con un albume, la scorza di limone e un goccio di acqua. Ricoprire i taralli a piacimento con la glassa ottenuta.

[Visita l'agriturismo qui](#)



COLLACCI DI PASQUA

Agriturismo Torre Cocciani - Santa Sofia d'Epiro (Cosenza)

Dicono del piatto

I collacci vengono usati come pane per il pranzo della domenica di Pasqua. In molti paesi albanesi, per commemorare la resurrezione di Lazzaro, gruppi di persone, poco prima dell'alba della domenica delle palme, ma anche al vespro del sabato, usano andare in giro di casa in casa cantando le "kalimere" alla famiglia visitata. In cambio ricevono i collacci di Pasqua.

Oggi noi proponiamo i collacci agli ospiti del nostro agriturismo. Solitamente li prepariamo all'alba, per permettere all'impasto di lievitare per bene.



Ingredienti per 4 persone:

500 g di farina bianca

15 g di lievito di birra

1 bicchierino di anice

6 uova

Acqua q.b.

Olio q.b.

Procedimento

Versare la farina nella madia con il lievito madre, il sale, l'anice e un po' di olio d'oliva per ammorbidire l'impasto. Versare a poco a poco l'acqua tiepida e impastare con le mani tenacemente. Una volta ottenuto un bel composto, coprire con una tovaglia di cotone bianco e adagiare sopra un cuscino imbottito di lana per mantenere caldo l'impasto. Attendere che l'impasto raddoppi di volume. Stendere la pasta nella spianatoia e creare dei cordoni che non devono superare la lunghezza del matterello. I tre cordoni necessari alla formazione dei collacci vengono prima intrecciati e poi si uniscono le due estremità, per permettergli di assumere una forma rotonda. Inserire tre uova sopra gli impasti a corona creati e adagiare il composto su una tavola per circa tre ore, coperto da una tovaglia bianca di cotone. Intanto preparare il forno che deve essere ben caldo al momento dell'infornata. Prima di informare sbattere le uova restanti in un piatto e spennellare la superficie del dolce. I collacci sono pronti quando sono dorati in superficie.

[Visita l'agriturismo qui](#)



CIAFFAGNONE (CRÊPE RUSTICA)

Agriturismo Podere Assolatina - San Casciano dei Bagni (Siena)

Dicono del piatto

Questa ricetta è tipicamente locale, nelle sagre viene preparata in strada e consumata al momento con un buon bicchiere di vino rosso.

Al podere Assolatina è un piatto che affonda le sue radici a partire dai tempi in cui i mezzadri coltivavano queste terre essendo una pietanza semplice ma saporita e nutriente, caratteristica tipica dei piatti della tradizione culinaria italiana. Nel nostro agriturismo ci piace proporlo nel periodo pasquale in abbinamento al pecorino locale.



Ingredienti per 4 persone

4 uova

150 g di farina

300 ml di acqua tiepida

Un pizzico di sale

Olio o burro per ungere la padella

Pecorino grattugiato e a pezzi

Pepe

Procedimento

In una ciotola sbattere le uova con un pizzico di sale, unire poco alla volta la farina avendo cura di non formare grumi e aggiungere a filo anche l'acqua. Dopo aver ottenuto un impasto liquido, ungere una padella con una noce di strutto (o di burro, o di olio di oliva), mettere sul fuoco e quando è caldo versare un mestolo di impasto nella padella e ruotarla per allargare la frittatina. Cuocere finché la crepe non diventa dorata da entrambi i lati. Farcire con pecorino grattugiato, piegare a metà e spolverare con pepe nero. Procedere così fino alla fine dell'impasto ungendo la padella per ogni nuovo ciaffagnone.

[Visita l'agriturismo qui](#)



CONIGLIO ALL'ETRUSCA

Podere La Rocca - Montepulciano (Siena)

Dicono del piatto

Il nostro Chef Federico La Rocca vuole proporre i piatti del territorio e soprattutto piatti che ricordano i pranzi delle festività con la sua famiglia, ecco la proposta del coniglio all'etrusca.

Il coniglio era una carne che non mancava mai nelle famiglie di agricoltori e con l'aggiunta delle olive nere, come vuole la tradizione che risale ai tempi degli Etruschi, si ha una combinazione perfetta anche al giorno d'oggi.



Ingredienti per 4 persone:

1,2kg di coniglio tagliato in 12 parti
1 cipolla, 1 carota e 1/2 porro
7 foglie di salvia
2 rametti di rosmarino e di timo
2 cucchiaini di olio EVO
2 costoline di sedano
2 spicchi d'aglio
250 ml di vino
100 g di olive nere e 40 g di pinoli
Succo di un limone
200 ml di fondo di pollo
Sale e Pepe q.b.

Procedimento

Lavare le cosce di coniglio, asciugarle picchiettando e insaporire con sale e pepe. Sbucciare la cipolla e l'aglio, tagliarli a dadini. Mondare la carota, il sedano e il porro, lavarli e tagliarli a pezzetti piccoli. Lavare le erbe e asciugarle scuotendo. Scaldare l'olio in una padella e rosolare il coniglio da tutti i lati per porzioni. Togliere il coniglio dalla padella e rosolare la verdura con le erbe per circa 2 min. Sfumare con il vino e il brodo. Aggiungere nuovamente i pezzi di coniglio e far bollire coperto e a fuoco basso per circa 45 min. Verso la fine del tempo di cottura togliere la carne dalla pentola. Passare il sugo in un'altra pentola attraverso un setaccio. Aggiungere le olive e insaporire con sale, pepe e succo di limone. Aggiungere nuovamente il coniglio e far stufare ancora per 10 min. Nel frattempo far tostare i pinoli in padella. Distribuire sui piatti il coniglio con le olive e un pò di salsa, guarnire con le foglie di salvia rimanenti e servire accompagnato da fette di pane.

[Visita l'agriturismo qui](#)



TORTELLI DI ZUCCA

Agriturismo Sasseta Alta - Scansano (Grosseto)

Dicono del piatto

Il piatto era diffuso tra le famiglie contadine della Maremma: la zucca era un ortaggio sempre presente negli orti dei poderi, si manteneva per molti mesi fino a primavera inoltrata nei sottoscala e nelle dispense, quindi si cercava di utilizzare in molte preparazioni.

Nelle giornate di feste le donne della famiglia preparavano dalla mattina la sfoglia, la stendevano bene con il matterello e si dedicavano all'impasto. Sempre tutte insieme procedevano poi a preparare i tortelli per tutta la famiglia (le famiglie di un tempo erano molto numerose).

Il piatto non è caro dal punto di vista economico e si prepara facilmente con ingredienti semplici e sempre alla portata nei poderi di una volta. Adesso si condiscono con il burro ma una volta si usava l'olio e una bella "incaciata" sopra, pecorino preparato con il latte del proprio gregge.



Ingredienti per 50 tortelli:

8 uova

800 gr di farina

1 kg di zucca

1.5 hg di parmigiano grattugiato

Sale q.b.

Olio q.b.

Cannella a piacere

Procedimento

Sbucciare e tagliare la zucca e far cuocere in forno per circa 30 min. Mentre la zucca si raffredda preparare la sfoglia sbattendo le uova con la farina ed aggiungendo un po' di olio e sale. Frullare la polpa di zucca con sale, parmigiano grattugiato e preparare l'impasto per riempire i tortelli. Stendere la pasta, creare una striscia e mettere un cucchiaino di impasto ogni 10 cm circa di pasta, ricoprire con un'altra sfoglia e tagliare i tortelli. Cuocere in acqua bollente salata per pochi minuti. Condire ancora caldi con burro fuso e cannella.

[Visita l'agriturismo qui](#)



FOCACCIA BENVENUTA PRIMAVERA

Agriturismo Al Marnich - Schignano (Como)

Dicono del piatto

Si tratta di una ricetta "antica" e tipica della tradizione contadina, dove si utilizzavano le verdure di stagione appena raccolte, le uova del proprio pollaio e le farine macinate a pietra (solitamente di cereali antichi, come il farro).

Nel realizzarla ho preso ispirazione dalla nostra famiglia che proprio nel periodo pasquale o comunque: "primaverile", preparava spesso una focaccia/torta ripiena sempre con verdure di stagione e uova.



Ingredienti

Per l'impasto della focaccia:

500 g di farina integrale bio

10 g di sale e 20 g di olio evo

1 bustina di lievito per pane e pizza

650 ml di acqua tiepida

Per la farcitura:

10 asparagi freschi, 2 carciofi e 100 g di

pisellini, 250 g di spinaci freschi cotti a vapore

1/2 peperone tagliato a rondelle sottili

1 spicchio di aglio e olio

4 uova sode

50 g di blu di capra o di ricotta salata sbriciolata

Procedimento

Aggiungere alla farina il sale, l'olio evo il lievito ed infine l'acqua e lavorare con le mani il tutto amalgamando gli Ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed uniforme.

Mettere a riposo in luogo riparato e coperta da un canovaccio fino a che la lievitazione non avrà raggiunto il doppio del volume; riprendere l'impasto e dividerlo e inserirlo in una teglia rotonda.

Lasciar riposare ancora una mezz'ora prima di essere farcito e coperto con il secondo impasto.

Tagliare le verdure, saltarle in padella con un filo d'olio evo e il peperoncino tagliato a rondelle sottili.

Una volta fredde adagiarle sull'impasto e aggiungere 3 uova sode tagliate a metà in modo regolare sulla farcitura ed un uovo sodo intero al centro. Disporre poi il blu di capra sminuzzato su tutta la superficie della farcitura. Coprire con l'altro impasto. Infornare per circa 20 min a 220°.

[Visita l'agriturismo qui](#)



CARCIOFO IN PASTA MATTA CON MAIONESE AL DRAGONCELLO

Agriturismo Ponterosa di Morrovalle (Marcerata)

Dicono del piatto

Come in molte regioni Italiane, anche nelle Marche, il carciofo è presente nel menù di Pasqua.

Principalmente sono due i carciofi marchigiani, quello di Montelupone che dall'anno scorso è anche Presidio Slow Food e quello di Jesi.

I carciofi abbondano anche nel nostro orto e diventano fritti, usati come ripieno con la ricotta per ravioli e cannelloni, nelle torte salate o in abbinamento con carni come l'agnello.

È alla torta salata che mi sono ispirata per questo carciofo incartato, cambiando la forma e lasciando pressoché invariati gli ingredienti!



Ingredienti per 4 persone

4 carciofi della varietà di Montelupone
80 g di pecorino e 1 mazzetto di
mentuccia

200 ml di Olio Evo e 200/300 ml di vino
bianco

2 spicchi d'aglio e sale

Per la pasta matta:

150 g di farina

50 g di vino bianco e 20 g di olio

5 g di sale 1 puntina di zucchero

Per la maionese al dragoncello:

1 uovo e 10 foglie di dragoncello

150 g di olio di girasole e ½ limone succo

1 pizzico di sale

Procedimento

Pulire i carciofi dalle foglie dure ed esterne. Tagliare le punte e il gambo a 10 cm e spellarlo della parte più fibrosa. In un tegame versare abbondante olio con gli spicchi d'aglio, da togliere una volta dorati. Sistemare i carciofi a testa in giù e versare il vino caldo, salare, coprire il tegame e cuocere a fuoco vivace fino a quando il carciofo non sarà tenero. Mettere a sgocciolare i carciofi. Preparare la pasta matta impastando tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo da far riposare per 30 min in frigo. Stendere la pasta matta con un matterello, molto sottile e ricavare delle strisce. Riempire i carciofi con il pecorino grattugiato e un trito di mentuccia, chiudere il carciofo con la pasta matta e continuare ad avvolgere il carciofo fino al gambo. Irrorare con poco olio e infornare a 180° per 10/12 min. Mettere in un contenitore stretto e alto l'uovo con il succo di limone, il sale e le foglie di dragoncello, poi montare con il mini pimer versando a filo l'olio.

[Visita l'agriturismo qui](#)



STRUDEL DI PRIMAVERA

Agriturismo Solasna - Caldes (Trento)

Dicono del piatto

In Trentino lo Strudel è di casa ed è nostra tradizione riempirlo, oltre che la classica ricetta con le mele, anche con ripieni salati, di patate, formaggi e verdure, funghi, crauti... seguiamo molto la stagionalità dei prodotti ed ad ogni stagione troviamo un ripieno giusto per questo “contenitore” di pasta!

La pasta che usiamo è la pasta matta, o pasta povera e prepariamo degli strudel monoporzione o grandi da tagliare a e servire a fette, questo potete deciderlo voi.

Questa è la nostra Ricetta per preparare la cosiddetta “pasta matta”: Si amalgamano con cura, con una impastatrice o a mano in una ciotola i seguenti ingredienti e da questo impasto, se tirato sottile, si ottengono due splendidi Strudel o otto strudel monoporzione.



Ingredienti

Per la pasta matta

250 g di farina 00

100 ml di acqua tiepida

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

un pizzico di sale e di bicarbonato

1 cucchiaino di aceto di mele

Per il ripieno

200 g Erbette di campo: cicoria e tarassaco

200 g Ricotta vaccina fresca

Cipolla e Olio extravergine di oliva

2 Uova, Sale e pepe

Procedimento

Amalgamare con cura, con una impastatrice o a mano in una ciotola gli ingredienti per la pasta matta e tirarla sottile. Quando si ottiene un impasto elastico, morbido simile a quello della pizza si forma una palla e si fa riposare in frigo per il tempo necessario a preparare il ripieno.

Nel frattempo lavare le erbe e tagliarle grossolanamente e farle saltare in padella con olio e cipolla tritata, fare intiepidire. In una scodella amalgamare insieme alle erbe, le uova, la ricotta, sale e pepe.

Togliere l'impasto della pasta matta dal frigo e stenderla con un matterello rendendola molto ma molto sottile, disporre le erbe sulla sfoglia di pasta stesa e arrotolare dando forma allo Strudel. Aiutarsi con un canovaccio di cotone. Cuocere in forno a 180 °C per 20 min. Servire tiepido

[Visita l'agriturismo qui](#)



BAVARESE ALLA VANIGLIA CON CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

Agriturismo Bosco Farneto - Presenzano (Caserta)

Dicono del piatto

Prima ancora di coniugare il turismo con l'attività agricola, da più di 40 anni, da quando il papà di Carlo acquistò questi terreni, l'azienda Bosco Farneto si è dedicata, e continua a dedicarsi, alla coltivazione delle nocciole. È per questo che le nocciole accompagnano i nostri menù dall'accoglienza - con le zeppoline alle nocciole - ai dolci.

Che dire? Bosco Farneto è nato e cresce tra le nocciole! Per questo abbiamo creato una bavarese al sapor di nocciola.



Ingredienti per 10/14 persone

Per la pasta frolla:

100 g di burro e 100 g di zucchero

200 g di farina e 2 tuorli d'uovo

50 g di nocciole tostate e tritate

Per la bavarese:

1/2 l di latte e 1/2 l di panna semi montata

150 g di zucchero e 5 tuorli d'uovo

Vanillina e Cacao in polvere

15 g di colla di pesce per dolci

Per il croccante:

200 g di zucchero e 200 g di nocciole tostate

Procedimento:

Impastare quindi burro, farina, uovo e nocciole e realizzare un composto omogeneo da far riposare in frigo per 30 min. Foderare la teglia con carta forno, ricoprire il fondo della teglia con la pasta frolla e far cuocere nel forno a 200° per circa 10/15 min (il composto non deve risultare troppo cotto). Mettere i fogli di colla di pesce ad ammorbidire in acqua fredda. Lavorare tuorli con lo zucchero e la vaniglia; aggiungere lentamente il latte e scaldare, senza arrivare all'ebollizione. Aggiungere la colla di pesce ammorbidita e strizzata, girare bene e lasciar raffreddare. Montare la panna (non del tutto) ed aggiungerla alla crema raffreddata. Versare la crema nella teglia con la pasta frolla ormai fredda e mettere in frigorifero 2/3h. In un pentolino versare lo zucchero, un cucchiaino d'acqua e sciogliere a fuoco lento: quando lo zucchero avrà raggiunto un bel colore ambrato, versare un po' del composto su carta forno e creare le lastre ambra per le decorazioni. Al resto dello zucchero fuso aggiungere le nocciole, mescolare e versare sulla carta forno. Raffreddare e poi tritare grossolanamente.

Guarnire con polvere di cacao, il croccante e le lastre ambra.

[Visita l'agriturismo qui](#)



POLLO ARROSTO CON PATATE

Agriturismo Renai e Monte - Gambassi Terme

Dicono del piatto

Da sempre abbiamo un piccolo allevamento di galline, prima se ne occupava mia nonna, poi mia mamma ed adesso io. Il pollo arrosto con patate è sempre una sicurezza: mette d'accordo grandi e piccini ed è sempre presente durante le festività.

È un piatto semplice e gustoso che mangiavamo spesso la domenica a pranzo, quando ci riunivamo tutti quanti. È stata mia nonna a tramandare la ricetta a mia madre, e così lei ha fatto con me



Ingredienti per 6 persone

1 pollo intero

½ bicchiere di vino bianco

1kg di patate

1 rametto di rosmarino

1 rametto di salvia

2 spicchi di aglio

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio extra vergine di oliva q.b

Procedimento

Fare un trito con rosmarino, salvia, aglio, sale e pepe. Pelare le patate e sciacquare in acqua, così da liberarle dell'amido. Lavare accuratamente il pollo, asciugarlo e massaggiarlo con il mix che avete appena fatto.

Preriscaldare il forno a 200°.

Tagliare le patate in pezzi. Mettere il pollo in una teglia da forno con olio e ½ bicchiere di vino bianco.

Infernare per 2 h e mezza a 200°. Ogni 20 min, controllare e, se necessario, bagnate con il fondo.

A metà cottura, aggiungere le patate a pezzi. Sforare e servire caldo.

[Visita l'agriturismo qui](#)



MEGLIO SUBITO

Agriturismo Tenuta il Cicalino - Massa Marittima (Grosseto)

Dicono del piatto

Nel ricordo dei tempi passati, era l'uovo con la sua sorpresa uno dei simboli della Pasqua per noi "ghiotti" bambini.

Normalmente l'uovo regalato veniva preso, ricordo, da mamma e messo in bella vista, nel punto più alto della casa e rigorosamente aperto solo il giorno di Pasqua!

Quindi "meglio subito" sta nel rievocare una sorpresa, in questo caso un uovo che esce da una morbidissima sfoglia contornata da una fragrante burrata, da gustare senza attese.

È un piatto rielaborato per l'occasione pasquale: vista la necessità di fiocchi e colori l'originale è un po' più spento ma prevede il tartufo ed è altrettanto gustoso"!



Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia:

2 uova e 1 tuorlo

200 g di farina 00

Per il ripieno:

250 g di burrata di bufala

50 g di ricotta di pecora

4 foglie di borragine fresca

1 tuorlo

3 foglie di mentuccia o nepitella

Per la salsa:

28 pomodorini tipo pachino

Sale e Zucchero q.b.

Procedimento

Dividere in due 24 pomodorini. Aggiungere sopra ogni metà sale, zucchero e origano, e lasciarne 4 interi per la decorazione. Mettere i pomodori conditi e tagliati su una placca da forno e infornare a 85° per 2 h. Impastare le uova con la farina nel metodo tradizionale, e far riposare l'impasto 30 minuti.

Intanto sbollentare le foglie di borragine e freddarle in acqua e ghiaccio, tritare finemente, e aggiungerle alla ricotta e alla burrata precedentemente passate al setaccio. Unire l'uovo e gli aromi e mettere il composto in una sac a poche. Tirare la sfoglia e ricavare 8 quadrati di 12 cm per lato. Su 4 basi stendere un anello del composto, lasciando lo spazio per un tuorlo, coprire ogni base con le restanti sfoglie, chiudere il raviolo. Cuocere i ravioli in acqua salata per 3 min. Intanto pelare e passare al mixer e poi al setaccio i pomodorini, ricavarne una salsa fine. Scolare i ravioli e impiattarli singolarmente sopra uno strato di salsa. Decorare con un pomodorino e un fiore di borragine.

[Visita l'agriturismo qui](#)



BUSIATE DI TUMMINIA CON STUFATO DI CARNI MISTE

Agriturismo Vultaggio - Trapani

Dicono del piatto

Le busiate con lo stufato venivano preparate dalle nostre nonne e le nostre mamme come piatto di festa o della domenica. Si preparava tutti insieme la pasta fresca e poi ci si riuniva tutti in famiglia per il pranzo.

Oggi nel nostro agriturismo riproponiamo questo piatto tradizionale per condividere con i nostri ospiti lo stesso identico ambiente familiare di un tempo, condito dagli antichi sapori di una volta!



Ingredienti per 4 persone

400g di busiate di tumminia
150g di polpa di maiale a pezzi
150g di polpa di manzo a pezzi
100 g di salsiccia
1 cipolla tritata
1,5 l di passata di pomodoro
Sale e pepe q.b.
Olio evo q.b.

Procedimento

Soffriggere la cipolla tritata con l'olio evo. Appena imbiondita aggiungere la carne a pezzetti, salare e pepare. Far cuocere per circa 20 min. Aggiungere la passata di pomodoro, la salsiccia tagliata a pezzettoni. Aggiustare di sapore e far cuocere per circa 1 h e mezza.

Cuocere le busiate in acqua salata, condire con il sugo e servire ben caldo.

[Visita l'agriturismo qui](#)



RAVIOLI DI RICOTTA, SPINACI E ZAFFERANO CON RAGÙ DI PECORA

Agriturismo Il Ginepro - Fluminimaggiore (Carbonia-Iglesias)

Dicono del piatto

I ravioli ripieni di ricotta, spinaci e zafferano sono uno dei piatti tipici del sud ovest della Sardegna. Il nostro agriturismo si trova all'interno di una fattoria e ogni ingrediente è fresco e scelto con cura.

Mantenendo viva la tradizione nella quale siamo immersi, cerchiamo di rielaborare i piatti che proponiamo aggiungendo loro colori e profumi dell'ambiente circostante.

I ravioli con il sugo di pecora sono uno dei piatti preferiti dai nostri ospiti.



Ingredienti per 4 persone

Per il ripieno dei ravioli:

1/2 kg ricotta di pecora

2 tuorli d'uovo di gallina e 50 g di spinaci

Sale e Zafferano q.b.

Per la sfoglia dei ravioli:

300 g di semola di grano cappelli

3 uova e Sale q.b.

Per il sugo:

300 g di carne di pecora

1 kg di pomodori freschi e Olio extravergine d'oliva

Aglio, Prezzemolo, Cipolla, Peperoncino q.b.

Basilico e Pecorino q.b.

Procedimento

Iniziare con la preparazione del sugo: sminuzzare la carne della pecora, rosolarla con olio extravergine d'oliva, aglio, prezzemolo e cipolla. Unire il pomodoro fresco, un pizzico di peperoncino e qualche foglia di basilico. Preparare i ravioli: impastare la semola con le uova e aggiungere il sale. Sfogliare per creare la forma dei ravioli. Nel frattempo preparare anche il ripieno: amalgamare la ricotta con le uova, gli spinaci, il sale e lo zafferano. Mettere da parte. Stendere la sfoglia, posizionare la ricotta amalgamata, coprire con un'altra sfoglia e dare forma ai ravioli. Mettere in una pentola 3 l d'acqua, portare a ebollizione. Salare, immergere i ravioli. Una volta che i ravioli saranno a galla, lasciare bollire per un altro minuto e poi scolare.

Condire con il sugo precedentemente preparato. Servire con del pecorino grattugiato.

[Visita l'agriturismo qui](#)



FIOCCHI DI NEVE

Tenuta Valle Cento - Nepi (Viterbo)

Dicono del piatto

La nostra azienda agricola ha avuto una lunga tradizione legata alla pastorizia ed ha sempre utilizzato i prodotti derivati dal latte ovino in modo semplice e gustoso.

Questo piatto ne è un esempio.



Ingredienti per 5 persone

500 g di ricotta di pecora

500 g di patate bollite con la buccia

4 uova

100 g di parmigiano grattugiato

Sale q.b.

Noce moscata q.b.

Procedimento

Bollire le patate e schiacciarle ancora calde, mescolare alla ricotta, alle uova battute con il sale, unire il parmigiano e una grattugiata di noce moscata.

Formare delle piccole polpette, infarinarle e farle cuocere in acqua in leggera ebollizione per 2/3 min.

Condire con burro fuso, maggiorana e parmigiano grattugiato grosso. Buone anche gratinate in forno.

[Visita l'agriturismo qui](#)



PIZZOCCHERI VALTELLINESI

Agriturismo Rini - Bormio (Sondrio)

Dicono del piatto

Secondo la tradizione il termine "pizzoccheri", indicherebbe "persone bacchettone", di poco conto. Più che di modestia si tratta certamente di una certa inclinazione all'uso di nomi scherzosi come lo è ad esempio il termine "sciatt" - altro piatto tipico valtellinese, che per l'originaria forma sgraziata di queste frittelle di grano saraceno, sta ad indicare, nel dialetto locale, i rospi.

Ma da quando i tellini mangiano questi gustosissimi pizzoccheri? Il grano saraceno veniva usato nella cucina già dal secolo XIV, assieme agli altri cereali: miglio, orzo, panico, avena. Sono vari i testi antichi nei quali si menziona questo piatto gustoso, ne riportiamo alcuni stralci:

“(...) ”I PIZZOCCHERI sono il piatto più importante della zona, con epicentro a Teglio, sono un piatto non dei contadini più poveri, in quanto presuppone la lavorazione su un tavolo, che non sempre esiste nelle case modeste. I contadini più poveri, per ovviare all'inconveniente di non possedere il tavolo per tirare la sfoglia, preparano la pasta come per i pizzoccheri, se ne prende tra le mani dei pezzettini e si dà la forma di gnocchetti con il cucchiaino e quindi si cuociono e si condiscono come i pizzoccheri”.



Ingredienti per 4 persone:

400 g di farina di grano saraceno
100 g di farina bianca
200 g di burro
250 g di formaggio Valtellina Casera dop
150 g di formaggio in grana da grattugiare
200 g di verze
250 g di patate
1 spicchio di aglio
Pepe

Procedimento

Mescolare le due farine, impastarle con acqua e lavorare per circa 5 minuti. Con il matterello "scarellare" (tirare la sfoglia) fino ad uno spessore di 2-3 mm dalla quale si ricavano delle fasce di 7-8 cm. Sovrapporre le fasce e tagliarle nel senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe circa 5 mm. Cuocere le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate a tocchetti, unire i pizzoccheri dopo 5 min (le patate sono sempre presenti, mentre le verze possono essere sostituite, a secondo delle stagioni, con coste o fagiolini). Dopo una decina di minuti raccogliere i pizzoccheri con la schiumarola e versarne una parte in una teglia ben calda, cospargere con formaggio di grana grattugiato e Valtellina Casera dop a scaglie, proseguire alternando pizzoccheri e formaggio. Friggere il burro con l'aglio lasciandolo colorire per bene, prima di versarlo sui pizzoccheri. Senza mescolare servire i pizzoccheri bollenti con una spruzzata di pepe.

[Visita l'agriturismo qui](#)



CIAMBELLE PASQUALI

Podere Spagliarda - San Quirico d'Orcia (Siena)

Dicono del piatto

Nella nostra famiglia questa ricetta viene tramandata da generazioni. Il momento della preparazione delle ciambelle pasquali era un momento di aggregazione con amici e parenti che si riunivano impastando decine di uova per ogni famiglia e cuocevano i dolci nel forno a legna.

Nell'aria c'era un delizioso profumo e mentre le mamme sfornavano le ciambelle fumanti e le mettevano nei cestini per farle raffreddare, i bambini cercavano di prenderle almeno una per assaggiarla prima della mattina di Pasqua.



Ingredienti

5 uova
500 g di zucchero
1 arancia
1 limone
1 tazza di olio di semi di mais
100 g di burro
1 kg di farina
1 bustina e mezzo di lievito per dolci
Qualche goccio di rosolio e di maraschino

Procedimento

In una ciotola rompere le uova, aggiungere lo zucchero e mescolare bene. Aggiungere, sempre mescolando, l'olio, il burro liquefatto e freddo, la buccia grattata e il succo di un arancio e di un limone, infine i liquori. Prendere la spianatoia e formare un cono con la farina, con le mani formare un buco in mezzo e versare il composto preparato, aggiungere il lievito e lavorare con le mani fino a far diventare un impasto omogeneo e che non si appiccica più alle mani (nel caso aggiungere altra farina). Formare poi delle palline di pasta e infarinando un dito fare un foro al centro e girare velocemente così da fare delle ciambelle della dimensione desiderata. Cuocere in forno caldo a 160° fino a che non risultano dorate e asciutte.

[Visita l'agriturismo qui](#)



BUDINO DI RISO

Agriturismo Alle Rose - Volterra (Pisa)

Dicono del piatto

Quando esploro una città toscana, o un quartiere per me nuovo, spero sempre di trovare nella vetrina di qualche bel caffè il piccolo, profumato chicco dolce di riso.

Per me il budino di riso è il dolcetto delle zie e delle nonne, preteso dai bimbi e sperato dai grandi, per rivivere quei momenti di desiderio di bambina.



Ingredienti per 12/14 pezzi:

Per la frolla:

250 g di farina 00 e 50 g di farina di riso

150 g di burro ammorbidito

1 uovo + 1 tuorlo

100 g di zucchero a velo

Scorza di limone e Acqua fredda q.b.

Per il ripieno:

600 ml di latte

250 g di riso originario e 100 g di zucchero a velo

1 bacca di vaniglia e 1 tuorlo d'uovo

Scorze di un' arancia e un limone

Procedimento

Iniziare dalla cottura del riso che poi deve raffreddare prima di comporre i budini: mettere a cuocere il riso in acqua bollente per circa 5 min in modo che perda un po' dell'amido. Scolare e portarlo a cottura nel latte caldo con la bacca di vaniglia, la buccia dell'arancia biologica, lo zucchero, che va aggiunto per ultimo. Il riso deve essere ben cotto, il composto morbido. Far raffreddare.

Nel frattempo fare la frolla, a mano o nell'impastatrice: unire alla farina 150 g di burro ammorbidito, lo zucchero, le uova, la scorza di limone, acqua fredda q.b.; formare l'impasto senza lavorarlo molto. Stendere allo spessore di 4-5 mm. e tagliare con il tagliapasta i dischi per formare i cestini negli stampini imburrati. Unire 1 tuorlo ed il poco lievito al riso e inserire il composto ottenuto nei cestini.

Cuocere in forno caldo a 180° per circa 20 min, sfornare, lasciar raffreddare, spolverare di zucchero a velo.

[Visita l'agriturismo qui](#)



AGNELLO TRA LE NEBBIE

Agriturismo Principessa Pio - Ferrara (Ferrara)

Dicono del piatto

L'idea di questo piatto nasce da un ricordo d'infanzia: l'agnello con i carciofi è stato uno dei piatti cardini della mia infanzia in casa con i genitori e i nonni; il profumo che fuoriusciva dal forno a legna, l'odore dell'aglio che si bruciacciava e riscaldava tutta la casa. Perdevo ore a guardare il fuoco ardente che cuoceva la carne cercando di capire come avvenisse questa magia.

Il melograno è un simbolo arcaico dai molti significati; mi piace legarlo alla fertilità e al sacrificio visto che siamo nel periodo Pasquale: "Dioniso era ancora un bambino quando Era, gelosissima delle storie extraconiugali di suo marito Zeus, decise di far rapire il Dio dai Titani. Il piccolo Dioniso venne così messo a bollire in un paiolo e quando il suo sangue fecondò la terra spuntò l'albero del melograno."

Da questa storia un simbolismo: il sangue di Dionisio feconda la terra la quale donerà il frutto della vita e della morte. Un frutto, dai molteplici aspetti sensoriali (acido, dolce, ma aspro e pungente) che dona al piatto un bilanciamento ed un equilibrio perfetto: pulisce la bocca dal grasso dell'agnello, contrasta il sulfureo dell'aglio e l'amaro-basico del carciofo. Qui abbiamo la freschezza del moderno... legata all'antichità del frutto! Il fumo infine ricorda il forno a legna, la legna di melo che scoppietta e avvolge la carne, donandogli quest'aria salmastra che avvolge il palato.



Ingredienti

150 g di lombatina di agnello

1 carciofo grande

80 g aglio di Voghiera e 50 g di melograno

30 g olio evo di Brisighella e 20 g di sale di Cervia

20 g burro di cacao e 15 g di lecitina di soia

8 g di violette e 3 g di maggiorana

4 g di succo di limone

2,5 g di bacche di pepe bianco

2 g di aneto e 2 g di aneto disidratato

1 g di gomma di xantano

Legno di melo (per l'affumicatura)

Procedimento

Dopo aver pulito e disossato l'agnello, mettere in un sacchetto sottovuoto, con 15 g di sale, 7 g d'olio, 1 spicchio d'aglio, il pepe bianco e l'aneto, e cuocere a 65° per 2 h. Lasciar riposare il preparato. Ora è il momento della salsa all'aglio: pulire e far bollire l'aglio 3 volte, frullare con 50 g di acqua e 2 g di sale, emulsionare con lo xantano. Lavare ed eliminare le foglie più esterne del carciofo. Pulire il gambo ed estrarre la peluria interna. Adagiare il carciofo in un sacchetto sottovuoto, con 4 g di olio, 3 g sale, il succo di limone e la maggiorana. Cuocere a 90° per 20 min. Per l'aria al melograno: estrarre il succo dal fruttato con un estrattore. Aggiungere 20 g di acqua e la lecitina. Frullare a immersione fino ad ottenere una schiuma compatta. Rigenerare la lombatina e rosolarla in padella con il burro di cacao, facendo attenzione a tenerla al sangue. Aprire il carciofo, sfogliarlo e passarlo in padella con poco olio; salare. Riscaldare la salsa di aglio fino a raggiungere i 76°. Adagiare l'agnello al centro di un piatto molto fondo.

[Visita l'agriturismo qui](#)



GUBANA

Agriturismo La Faula - Povoletto (Udine)

Dicono del piatto

La Gubana è il dolce delle feste tipico friulano, fatto di ingredienti che si raccolgono nei boschi, nei frutteti e nei vigneti locali. Ossia ha un ripieno di noci, castagne, nocciole, uva passa. Nelle moderne versioni può avere amaretti e pinoli. Rappresenta un dolce 'ricco' perché anche se l'impasto è solo un pan dolce, il ripieno ha molti ingredienti pregiati soprattutto se vengono acquistati e non raccolti.

La Gubana è un dolce simile a tante altre varianti che si trovano nella Venezia Giulia, dove si chiama Putizza, in Carinzia (Austria) dove si chiama Reindling, in Slovenia dove si chiama Potica, in Romania dove si chiama Cozonac ed in Ungheria dove si chiama Bejgli. Oggigiorno lo si può mangiare quotidianamente, ma in tempi passati era il dolce pasquale per eccellenza!



Ingredienti

500 g di farina
2 uova e 1 tuorlo
100 g di zucchero e 1 pizzico di sale
50 g di burro e 3 cucchiaini di olio di girasole
70 ml di latte tiepido e 1 cubetto di lievito di birra
Scorza di un limone
200 g di amaretti e 250 g di uvetta
200 g di noci sgusciate e 50 g di pinoli
200 g di mandorle o castagne cotte
150 g di zucchero grappa o rum
100 g di burro sciolto nella cannella

Procedimento

Impastare farina, uova, zucchero, burro, olio e lievito sciolto nel latte tiepido, scorza del limone grattugiata. Dopo aver ottenuto un impasto liscio e omogeneo, fare lievitare il composto a 28° per un'ora e mezza. Nel frattempo mettere in ammollo l'uvetta in acqua tiepida. Tritare frutta secca e biscotti finemente, aggiungere l'uvetta ammorbidita e bagnare l'impasto con del rum. Stendere la pasta con il matterello, spennellare la superficie con il burro fuso e una spolverata di cannella. Cospargere l'impasto di frutta secca e biscotti, arrotolare il tutto come uno strudel e poi arrotolarlo su se stesso a forma di spirale. Lasciare lievitare a 28° per 1h e mezza e poi infornare a 170° in forno ventilato per 35 min.

[Visita l'agriturismo qui](#)



POLPETTINE DI BROCCOLI DAL CUORE FILANTE

Agriturismo Il parco di Nonna Betty - Lascari

Dicono del piatto

Spesso in cucina capita, quando ci sono pochi ingredienti a disposizione ma il menù richiede di essere reinventato per preparare un piatto nuovo e gustoso da offrire a ospiti vegetariani, di inventare nuove ricette! Queste polpettine di broccoli sono diventate una ricetta appetitosa e di gradimento per palati esigenti, perché nell'impasto è stato inserito del formaggio filante (la mozzarella).

Durante la fase della frittura i cubetti di formaggio si sono sciolti dando vita al nostro piatto, che abbiamo chiamato appunto le Polpettine di Broccoli dal "Cuore filante".



Ingredienti per 4 persone

500 g di cavolfiore

2 uova

100 g di provola dolce

3 fette di pancarrè

50 g di grana padano

50 cl di latte

Sale e pepe q.b.

Procedimento

Bollire il broccolo al dente, farlo raffreddare, sbriciolarlo. Creare un composto con il broccolo sbriciolato, uova, formaggio tagliato a cubetti, pancarrè ammorbidito nel latte, grana grattugiato, sale e il pepe ed impastare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Formare delle polpettine dalla forma sferica, passarle nella farina e friggerle in olio ben caldo. Servire e buon appetito!

[Visita l'agriturismo qui](#)



COSTOLETTE D'AGNELLO AL MIELE E ROSMARINO CON PURÈ DI PISELLI E PATATE

Podere Castellare - Pelago (Firenze)

Dicono del piatto

La nostra ricetta nasce proprio dalla tradizione della tavola toscana. Volevamo rielaborare un piatto che non deve mai mancare per Pasqua, l'agnello!

Tradizione ma anche innovazione: ad accompagnare il piatto infatti ci sono le nostre botaniche. Il nostro agriturismo è produttore di un London Dry Gin, chiamato Peter in Florence. Il nostro Peter è composto da ben 14 botaniche con le quali ci "divertiamo" a creare delle ricette insolite e particolari. In questo caso, ecco che rosmarino, limone, ginepro e coriandolo si uniscono per creare un connubio insolito che sorprende giorno dopo giorno i nostri ospiti.

Non ci resta che augurarvi una Buona Pasqua e un Buon Appetito!



Ingredienti per 4 persone

Per le costole d'agnello al miele e rosmarino:

1 kg di carré di agnello e 6 cucchiaini di miele

Rosmarino, Burro, Sale e pepe q.b.

Per il purè di piselli e patate al coriandolo:

500 g di piselli e 200 g di patate

300 ml di brodo vegetale

Coriandolo, Sale, Olio d'oliva q.b.

Per la riduzione di vino al ginepro e scorza di limone:

200 ml di vino rosso e Scorza di mezzo limone

3 cucchiaini di burro, 3 cucchiaini di farina

Ginepro, Brodo vegetale, Sale e pepe q.b.

Procedimento

Lavare le patate e farle bollire per 25 min. Portare a ebollizione il brodo vegetale e aggiungere piselli e coriandolo. Coprire e far cuocere per 5 min a fiamma lenta. Tirare fuori i piselli dal brodo e frullarli. Nel mentre che le patate cuociono, tritare il rosmarino e aggiungerlo al miele. Sbucciare l'aglio, soffriggere in padella con il burro e rosolare le costole. Far cuocere per 20 min, cospargere con il miele al rosmarino e lasciare insaporire per qualche minuto. Sbucciare le patate e schiacciarle, aggiungere il purè di piselli e 3 cucchiaini d'olio. Mescolare bene e aggiungere a poco a poco il brodo fino ad ottenere una purea liscia e soffice. In un pentolino sciogliere 3 cucchiaini di burro a fuoco medio, aggiungere 3 cucchiaini di farina e cuocere per 2/3 min. Togliere il pentolino dal fuoco e aggiungere il vino, mescolare prima di rimettere sul fuoco. Mescolare fino a eliminare i grumi e addensare. Aggiungere il brodo, finché la riduzione non sarà cremosa. Togliere dal fuoco, mescolare e aggiungere sale, pepe, scorza di limone e ginepro. Lasciare raffreddare.

[Visita l'agriturismo qui](#)



TORTA PASQUALINA CON UOVA DI QUAGLIA

Agriturismo Tenuta di Corbara - Orvieto (Terni)

Dicono del piatto

Già nel libro dell'Esodo si parla delle quaglie come cibo divino, una vera e propria "manna dal cielo". Si dice così perché in primavera le quaglie migrano dal centro dell'Africa verso nord e per secoli sono state uno dei bersagli prediletti per i cacciatori nelle foreste italiane.

L'uovo di quaglia - elemento distintivo della Torta Pasqualina proposta dal nostro Ristorante Il Caio - è molto leggero, delicato, ricco di vitamine e con meno colesterolo rispetto alle uova di gallina.

E proprio perché versatile e saporito è adatto ad arricchire anche i buffet pensati per le occasioni più speciali come la Santa Pasqua. Una ricetta inconsueta e originale, tradizionale ma contestualmente innovativa. Come i ricordi - racchiusi in un album fotografico e in oggetti che raccontano emozioni vissute – anche in questo piatto si condensano un insieme di sapori capaci di restituire la magia del passato sin dal primo boccone. Un abbinamento magico che, insieme all'olio e al vino prodotti nella Tenuta di Corbara, rievoca nel gustarla un susseguirsi di emozioni che ripercorrono il nostro passato e la nostra storia.



Ingredienti

500 g di farina
500 g di verdure miste (spinaci e cicoria)
2 carciofi
400 g di ricotta mista
70 g di parmigiano e 20 g di pecorino
8 uova di quaglia
100 g di pancetta tagliata a dadolini
2 uova e Olio evo
Sale e pepe q.b

Procedimento

Preparare sulla spianatoia una fontana di farina, aggiungere 6 cucchiaini d'olio, 5 cucchiaini d'acqua a temperatura ambiente, un pizzico di sale e amalgamare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Lasciarlo riposare per 1h. Cuocere cicoria e spinaci e ripassarli in padella con aglio, olio e peperoncino. Pulire i carciofi eliminando le foglie dure, le punte e il gambo, tagliarli poi a metà, riducendoli in spicchi e immergerli in acqua e succo di limone per qualche minuto. Sgocciolare i carciofi e cuocere in padella con il coperchio per 15 min con uno spicchio d'aglio non spellato, poco olio e acqua, sale e pepe e un pizzico di mentuccia. In un contenitore, unire la ricotta, la cicoria, gli spinaci, i carciofi, il parmigiano, il pecorino ed infine la pancetta. Regolare di sale e pepe e aggiungere 2 uova. Dividere successivamente l'impasto in due parti e stendere la sfoglia con l'aiuto di un matterello. Foderare quindi una teglia con carta da forno e adagiare la prima sfoglia, aggiungendo subito dopo il composto. Con l'aiuto di un cucchiaio fare delle fossette lungo la circonferenza della torta per posizionare le 8 uova di quaglia quindi coprire con la seconda sfoglia, spennellando la superficie della pasta con dell'olio. Infornare a forno già caldo a 180° per 35 min circa. Sforare la torta e servirla tiepida.

[Visita l'agriturismo qui](#)



PICI AL RAGÙ DI NANA

Agriturismo Il Greppo - Montepulciano (Siena)

Dicono del piatto

Questo piatto rievoca ricordi meravigliosi della mia infanzia: la domenica mattina la nonna si alzava di buon'ora e preparava i pici, inebriando la casa con il profumo del ragù di nana.

Io ero stato conferito del ruolo di assaggiatore ufficiale e naturalmente il mio giudizio era importantissimo per la buona riuscita del piatto! Ma la nonna non sbagliava mai: mi ringraziava con un tenero abbraccio e poi alle 12 puntuali tutti a tavola. Che felicità!



Ingredienti

Per i Pici:

1 kg di farina di grano tenero e ½ l di acqua

Semola di grano duro e sale

1 uovo (per ogni kg di farina)

Per il ragù di Nana:

1 anatra muta di circa 1kg

1 cipolla media e 1 spicchio di aglio rosso

1 costa di sedano e ½ carota media

1 ciuffo di prezzemolo e 1 ciocca di salvia

1 bicchiere di vino rosso e 1 kg di pomodoro maturo

70 g di pecorino senese stagionato

Olio extravergine d'oliva, sale e pepe, peperoncino q.b.

Procedimento

Impastare farina, acqua, uovo e sale per circa 10 min. Far riposare l'impasto per circa 30 min avvolto in un canovaccio. Dividere l'impasto in strisce: ciascuna striscia deve essere passata sotto il palmo della mano fino a ottenere degli 'spaghettoni' lunghi circa 20 cm. Spolverare i pici con la semola.

Preparare un trito di cipolla, sedano, carota, prezzemolo, aglio e una punta di peperoncino da lasciare soffriggere lentamente in olio caldo. Aggiungere l'anatra tagliata precedentemente, ad eccezione del fegato. Rosolare bene con l'aggiunta di un bicchiere di vino rosso. Quando il vino sarà completamente sfumato, unire il pomodoro spezzettato, la salvia, il fegato e, dopo aver aggiustato di sale, lasciamo cuocere lentamente per circa 1h. Quando la nana sarà ben tenera e il sugo avrà raggiunto una certa densità, togliere i pezzi di carne, eliminare la pelle e le ossa, tritare con un coltello e unire nuovamente al tegame insieme al fegato, anch'esso tritato. Lasciare cuocere per altri 10 min, il tempo di lessare i pici che andremo a condire con il sugo. Completare il piatto con pecorino e pepe.

[Visita l'agriturismo qui](#)



I QUARESIMALI

La Romagnana - Pistoia

Dicono del piatto

I Quaresimali sono sempre stati uno dei dolcetti più amati dalla nostra famiglia. Questi biscotti a forma di lettera sono tipici del periodo della Quaresima, appena prima di Pasqua. La leggenda narra che l'invenzione dei quaresimali risale a delle monache di un convento tra Firenze e Prato durante il XIX secolo. La scelta di realizzarli a forma di lettera dell'alfabeto sarebbe stato un modo per onorare le parole del Vangelo.

Fin da quando noi ragazze eravamo delle bambine ci divertivamo a scrivere lunghe frasi con questi biscottini e a fare veri e propri dialoghi, domande e risposte esclusivamente con i "quaresimali".

Inutile dire che erano dialoghi dolcissimi!



Ingredienti per circa 60 lettere:

50 g di albumi

160 g di zucchero semolato

60 g di mandorle (interi o farina di mandorle)

18 g di cacao in polvere

Procedimento

Mettere in un mixer: zucchero, mandorle e cacao in polvere. Tritare tutto finemente e mettere in un recipiente. Sbattere leggermente gli albumi con un pizzico di sale. Aggiungere al primo composto metà dell'albume montato. Far sciogliere il composto a bagnomaria: otterremo un composto un po' duro. A questo punto aggiungere i restanti albumi e mescolare un minuto a bagnomaria per ottenere un composto più morbido. Inserire il composto in una sac a poche e preparare una teglia con della carta da forno. Formare i biscottini a forma di lettere, facendo attenzione a distanziarle l'una dall'altra qualche centimetro. Far cuocere per circa 2 ore in forno a una temperatura di 25°, in modo che si crei una pellicina sopra che non li farà rompere in cottura. Togliere la teglia dal forno, alzare la temperatura a 150°C e cuocere le lettere per circa 14 minuti. Non appena i quaresimali saranno freddi, saranno anche pronti per essere mangiati o per scrivere tutto ciò che vorrete.

[Visita l'agriturismo qui](#)



LA CROSTATA DI RINA

Agriturismo San Luigi - Grosseto

Dicono del piatto

Rina era una carissima amica di famiglia. Quando ero una bambina ci dava sempre una mano a preparare i pranzi per le grandi occasioni e utilizzava prodotti naturali, della terra.

Rina diceva sempre che le cose che lei sapeva fare era giusto che non finissero con lei, ma che si tramandassero di generazione in generazione. Per questo voglio condividere la sua celebre crostata - chiamato appunto la crostata di Rina - con voi: può essere un buon modo per iniziare la giornata di Pasqua, considerato che i miei ospiti, durante le colazioni ne vanno matti!

Gli ingredienti utilizzati sono semplicissimi, ma il risultato è davvero ottimo, soprattutto se si usa la marmellata di susine (adattabili anche altri tipi di marmellate, come albicocche, pesche, ciliegie, fragole, mele e fichi).

La chicca? Questa ricetta è perfetta anche per preparare dei buonissimi biscotti, ma in questo caso è bene raddoppiare le dosi.



Ingredienti

3 uova

200 g di zucchero

Succo di mezzo limone

Scorza di 1 limone interno

50 g di burro (meglio se lasciato ammorbidire a temperatura ambiente)

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

2 cucchiaini di Vermouth

1 bustina di lievito per dolci

Farina q.b.

Procedimento

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il succo e la scorza del limone, il burro, l'olio, il Vermouth, la farina e il lievito setacciato. Stendere un sottile strato di pasta in una teglia precedentemente imburrata e infarinata, lasciandone da parte una metà da utilizzare come decorazione. Ricoprire la pasta con la confettura. Stendere con il matterello delle striscioline che serviranno a decorare la crostata. Far cuocere nel forno a 180° per 40 minuti.

[Visita l'agriturismo qui](#)



RAVIOLONI CON CARCIOFI, RICOTTA, TIMO E MAGGIORANA

Masseria Santa Lucia di Montesardo - Alessano (Lecce)

Dicono del piatto

Questo primo piatto è un condensato di materie prime tradizionali pugliesi.

La farina di grano Senatore Cappelli è stata utilizzata in antichità per preparare pane, pasta e prodotti del forno. Le capre e le pecore sono sempre state il perno intorno al quale si è sviluppata la pastorizia, quindi molto tipici in Puglia sono tutti i prodotti caseari ricavati con il latte ovino e caprino.

Tra gli ortaggi più diffusi in Puglia troviamo nel periodo pasquale i carciofi. Le erbe aromatiche, sia spontanee che coltivate, trovano in Puglia e in Salento un sole ed una terra meravigliosi che donano loro profumi ed aromi intensissimi.



Ingredienti

Per la pasta:

300 g di Farina Senatore Cappelli

3 uova e 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva

Sale q.b.

Per il ripieno:

6 carciofi, 1 cipolla

400 g ricotta di pecora e 1 uovo

1 rametto di timo e 1 di maggiorana

Scorza di 1 limone e Noce moscata

Pepe e sale q.b.

Per finire la ricetta in padella:

Burro e Qualche foglia di salvia.q.b.

Procedimento

Preparare la pasta per i ravioloni unendo la farina, messa a fontana sul tavolo, con tutti gli ingredienti per l'impasto. Impastare a lungo, formare una palla e far riposare il composto per 30 minuti. Per il ripieno pulire fino al cuore i carciofi e tagliarli a pezzetti non troppi minuti. Unire i carciofi alla cipolla tagliata a rondelle e fatta rosolare in una padella, sfumare con vino bianco, salare e pepare. Cuocere con un filo d'olio, mantenendo i carciofi al dente. Far raffreddare il composto. A parte setacciare la ricotta, unire il composto di carciofi ben scolato, foglioline di maggiorana e di timo, noce moscata grattugiata, scorza di limone e l'uovo intero. Amalgamare bene. Stendere la pasta in una sfoglia sottile e con un coppa pasta formare dei dischi abbastanza grandi. Posizionare al centro del disco un cucchiaino ben colmo di composto e chiudere a semicerchio il disco di pasta. Sigillare i lembi di pasta con i rebbi di una forchetta. In una padella sciogliere il burro e far friggere le foglioline di salvia. In acqua salata bollente cuocere i ravioloni passandoli a fine cottura nella padella con il burro. Far saltare delicatamente. Comporre il piatto guarnendo con le foglie di salvia fritta, maggiorana, timo ed una emulsione ricavata dai pomodori secchi fatti rinvenire in acqua bollente e passati con il mini pimer, ed un poco di olio.

[Visita l'agriturismo qui](#)



CAUCIONI

Colle Cerqueto - Petrella Salto (Rieti)

Dicono del piatto

Nelle zone del cicolano, territorio di contadini poveri, questa ricetta veniva preparata per la Pasqua. Ovviamente si usava il formaggio di pecora disponibile, e non il parmigiano.

L'unica cosa che non era di propria produzione era l'uva passa, che si "cagnava", ovvero barattava, tra contadini di un paese e di un altro.

Si poteva mangiare in quanto priva di carne ma soprattutto si conservava a lungo. Le massaie li aggiungevano al pasto dei mariti contadini.



Ingredienti

Ingredienti per 6 persone:

Per la sfoglia esterna:

6 uova

600 g di farina

Per il ripieno:

250 g di patate lesse

8 uova

500 g di parmigiano

250 g di uva passa

1.5 cucchiaini di sale

1/2 cucchiaino di pepe

Procedimento

Iniziare dalla pasta: unire le uova alla farina e lavorare fino a creare un impasto liscio e omogeneo. Stendere la pasta a strisce al fine di mettere il ripieno all'interno. Preparare il ripieno: mettere a bagno in acqua tiepida l'uva passa per farla ammorbidire. Lessare le patate, schiacciarle e aspettare che si freddino. In una ciotola sbattere bene le uova, aggiungere le patate precedentemente lessate e amalgamare il tutto. Aggiungere il parmigiano e amalgamare. Aggiungere infine l'uva passa strizzata, sale e pepe. Mettere una pallina di ripieno sulla striscia di pasta, chiudere, tagliare a raviolo e sigillare i bordi con una forchetta. Spennellare con tuorlo d'uovo. Cuocere in forno statico a 180° per almeno 40 minuti.

[Visita l'agriturismo qui](#)

Copyright

© Agriturismo.it 2018

Foto in copertina dell'Agriturismo Corte di Valle - Greve in Chianti (Firenze)