



## ***Pastiera napoletana***

Ricette pasquali. L'**avvicinarsi della Pasqua** porta con sé non solo il richiamo alla spiritualità e alla rinascita. Porta anche l'**opportunità di riunirsi attorno alla tavola per condividere piatti tradizionali** che riflettono le diverse **identità culinarie delle varie regioni italiane**. Piatti intrisi di storia e cultura, di profumi e sapori che caratterizzano la Pasqua in ogni angolo d'Italia.

## **Ricette pasquali. La classica Colomba di Pasqua**

I piatti pasquali uniscono sapori intensi e tradizione, diventando i protagonisti delle tavole italiane durante le festività pasquali. Ovviamente il primo esempio di dolce tipico non può che essere **la Colomba di Pasqua**.

La Colomba di Pasqua **ha origine in Lombardia** e si pensa che sia stata creata nel 1930 da Angelo Motta, fondatore dell'omonima azienda dolciaria. Il dolce ha una forma che **ricorda una colomba in volo**. Simboleggia la pace e la speranza associate alla Pasqua, così come il panettone è associato al Natale.



## ***Colomba***

## **Ricette pasquali regionali**

Eppure la Colomba non è l'unico piatto della tradizione.

**Dalla torta pasqualina della Liguria si passa all'agnello al forno della Campania.** Queste prelibatezze sono simboli viventi della cultura e dell'ospitalità italiane. Sono pronte a deliziare il palato e a riscaldare il cuore di chiunque si siede alla tavola pasquale.

## **Ricette pasquali – Agnello al forno – Campania**

L'agnello al forno è uno dei piatti pasquali più amati e diffusi nella tradizione culinaria della Campania e non solo. Questo piatto rappresenta **un simbolo di festa e convivialità** durante le celebrazioni pasquali. **Gli ingredienti principali** sono carne di agnello, solitamente tagliata in pezzi più o meno grandi, a seconda delle preferenze. Poi aglio, rosmarino, vino bianco o rosso, olio d'oliva extravergine, sale e pepe come condimenti. La preparazione dell'agnello al forno può variare leggermente da una famiglia all'altra. Solitamente segue però un procedimento abbastanza semplice.

Prima di tutto, **la carne di agnello viene marinata** con aglio tritato, rosmarino, vino e olio d'oliva **per diverse ore o anche per tutta la notte**, in modo che assorba i sapori e diventi più tenera. Successivamente, inoltre, la carne viene disposta in una teglia da forno insieme alla marinata e cotta in forno fino a quando risulta dorata e succosa. **L'agnello è un simbolo tradizionale della Pasqua nella cultura cristiana.** Viene associato al sacrificio di Gesù Cristo. Pertanto, la presenza dell'agnello come piatto principale durante la cena di Pasqua ha un significato simbolico profondo per molte famiglie.



*Agnello al forno*

## **Ricette pasquali – Torta pasqualina- Liguria**

La **torta pasqualina** è un piatto tradizionale della **cucina ligure**. Gli ingredienti base per la torta pasqualina includono **la pasta sfoglia o la pasta brisée per la base, spinaci freschi, ricotta, uova, parmigiano grattugiato, olio d'oliva, sale e pepe**. In alcune varianti possono essere aggiunti altri ingredienti come la cipolla o gli ortaggi di stagione. **La preparazione della torta pasqualina** comporta la cottura degli spinaci in padella fino a quando sono appassiti e privati dell'acqua in eccesso. Successivamente, la ricotta viene mescolata agli spinaci cotti insieme a uova sbattute e parmigiano grattugiato.

Questo composto viene quindi versato sopra la base di pasta sfoglia o pasta brisée stesa in una teglia, e infine coperto con un'altra sfoglia o strato di pasta. La torta viene quindi infornata fino a doratura. **Una curiosità:** si dice che **il suo ripieno verde rappresenti la primavera e la rinascita**, mentre **le uova** intere disposte all'interno della torta **simboleggiano la vita e la resurrezione di Cristo**, rendendola un piatto perfetto per la Pasqua. Tra l'altro la torta pasqualina è un'ottima **ricetta per i vegetariani**, poiché è un piatto a base di verdure ricco e saporito che può essere gustato sia caldo che freddo.



*Torta pasqualina*

## **Ricette pasquali – Pecora in umido – Sardegna**

La **pecora in umido** è un **piatto tradizionale della Sardegna**, molto popolare durante le festività pasquali, ma che viene cucinato anche in altre occasioni speciali. L'**ingrediente principale è ovviamente carne di pecora**, solitamente tagliata in pezzi più o meno grandi, a seconda delle preferenze. Per completare la ricetta ci sono **pomodori freschi o passata di pomodoro, aglio, cipolla, prezzemolo, vino rosso, olio d'oliva extravergine, sale e pepe**.

La preparazione della pecora in umido comporta diverse fasi. Inizialmente, **la carne viene tagliata e marinata** con aglio tritato, prezzemolo, vino rosso e spezie, per permettere alla carne di assorbire i sapori. Successivamente, viene rosolata in una pentola con olio d'oliva insieme alla cipolla tritata e all'aglio. Una volta rosolata uniformemente, si aggiunge la passata di pomodoro o i pomodori freschi tagliati a pezzi, insieme al vino rosso. Il tutto viene quindi fatto cuocere a fuoco lento fino a quando la carne non risulta tenera e il sugo si è ristretto e ben amalgamato.



***Napoli***

## **Ricette pasquali – Torta di riso – Emilia Romagna**

La **torta di riso** è un dolce tradizionale dell'Emilia Romagna,

**in particolare Bologna**, preparato con riso, latte, uova, zucchero, vaniglia e scorza di limone, **spesso servita durante le festività pasquali**. La preparazione della torta di riso inizia con la **cottura del riso** nel latte insieme alla scorza di limone. Una volta che il riso è cotto e il latte è stato assorbito, si lascia raffreddare leggermente. Nel frattempo, le uova vengono sbattute con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso.

Il riso viene quindi mescolato con le uova e lo zucchero e l'impasto viene versato in una teglia imburrata e infarinata. **La torta viene quindi infornata** fino a quando risulta dorata in superficie e completamente cotta all'interno. La sua caratteristica è quella di avere una **consistenza cremosa e un sapore delicato**. Inoltre è possibile trovarla in diverse **varianti** che prevedono l'aggiunta di alcuni ingredienti come l'aggiunta di ingredienti come **pinoli, uvetta, cioccolato o frutta candita** per arricchire il sapore e la consistenza del dolce.



**Bologna**

## **Ricette pasquali- Pastiera napoletana – Campania**

La **pastiera napoletana** è uno dei dolci più iconici della tradizione della Campania, spesso preparato in occasione della Pasqua.

E' molto **popolare** non solo in Campania, ma in tutta Italia ed **anche all'estero**, e la sua ricetta è stata tramandata di generazione in generazione per secoli. Gli ingredienti

principali includono **ricotta fresca di pecora o mucca, zucchero, uova, canditi di agrumi, aroma di fiori d'arancio o acqua di fiori d'arancio** e scorza di limone. Alcune ricette possono anche includere l'aggiunta di cannella e vaniglia. **La preparazione** della pastiera è un processo artigianale che richiede **tempo e cura**.

Inizia con la preparazione della frolla, che viene stesa e adagiata sul fondo e sui lati di una teglia. Il grano cotto viene poi mescolato con la ricotta, lo zucchero, le uova, i canditi e gli aromi, fino a ottenere un composto omogeneo. Questo ripieno viene versato sulla base di frolla e decorato con strisce di frolla incrociate sulla superficie. La pastiera viene infine cotta in forno fino a quando risulta dorata e la superficie è solidificata. **Una curiosità:** la pastiera napoletana è tradizionalmente associata alla festa della Pasqua ed è considerata un simbolo della rinascita e della gioia della primavera. I suoi ingredienti, come il grano cotto e gli aromi agrumati, richiamano i sapori e i profumi della stagione primaverile, mentre **la croce decorativa sulla superficie del dolce rappresenta la crocifissione di Cristo**.

*Di Silvia Guelpa*



*Uovo di Pasqua*

**INDICAZIONI:**

<https://www.mammainviaggio.it/villaggio-r>

[esort-blue-marine-la-vacanza-per-famiglie-a-marina-di-camerota/](#)

## **ARTICOLI CORRELATI:**

[https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/viaggio-in-umbria/](#)

[https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/piatti-tipici-sardi/](#)