



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 sieda 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 imburata 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/](#)