

# Una Pasqua da vivere in famiglia E nel menu trionfa la tradizione

DALLE UOVA ALLA LASAGNA, LE PORTATE TIPICHE PROTAGONISTE NEL PRANZO DELLA DOMENICA

Nell'epoca delle ricette gourmet, dei piatti dai nomi esotici e dei dolci scomposti, c'è un menu che mette d'accordo tutti: quello di Pasqua. La tradizione, infatti, mai come in questo caso conquista anche i palati più esigenti da nord a sud.

## LARGO AGLI ANTIPASTI

Le uova, ovviamente, sono gli ingredienti immancabili nel menu di Pasqua. Perfette magari da abbinare con la freschezza degli asparagi. Immane, tra gli antipasti, c'è la torta pasqualina, una preparazione originaria di Genova, ormai diffusa in tutta Italia: si tratta di una classica torta rustica farcita con uova, carciofi e ricotta. Formaggio e salame, invece, sono i gustosi soci della pizza di Pasqua ricresciuta: anche in questo caso una ricetta del Centro Italia, sdoganata ormai un po' dappertutto. Passando ai primi piatti del pranzo di Pasqua, questi dovrebbero essere allo stesso tempo piatti importanti, ma non troppo pesanti. Soprattutto, devono avere i colori e i sapori della primavera: per questo l'ideale è cucinare un primo con qualche verdura di stagione, come asparagi, carciofi, fave. A Pasqua in genere la tradizione prevede lasagna o cannelloni. Nella versione classica, alla bolognese o col ragù, oppure in bianco, con verdure o salmone.



## RICORRENZA SENTITA

Secondo la **Coldiretti**, gli italiani spenderanno oltre un miliardo di euro per imbandire la tavola di Pasqua. Nella settimana Santa si consumeranno poi 400 milioni di uova



## IL PIATTO PRINCIPE

**L'alimento più rappresentativo resta la carne d'agnello: secondo le stime sarà presente su più di una tavola su due**

### TRA PRIMI E SECONDI

Arrosti, polpettoni, agnello sono invece i principali protagonisti dei secondi di Pasqua. Per l'arrosto si può scegliere tra il manzo e il maiale, in base ai propri gusti e a quelli dei commensali. L'arrosto di maiale può essere preparato con funghi e castagne (anche se non sono di stagio-

ne), caramellato con pancetta, uva e frutta secca, oppure con olive e birra. Per il polpettone ci si può sbizzarrire: con radicchio, noci e speck, con funghi e patate farcito con prosciutto e provola. Il vero re della tavola, però, è l'agnello: al forno con le patate, alla brace, in padella. C'è solo l'imbarazzo della scelta.

**UNA PASQUA DA VIVERE IN FAMIGLIA  
 E NEL MENU TRIONFA LA TRADIZIONE**

**LOONEY TUNES  
 WANCE PARADE**

**LUNEDÌ 2 APRILE**  
 Pasquetta con  
 BUCKS BUNNY, DAFNY DUCK,  
 TAZ, TITTI E SILVESTRO!  
 PASQUETTA APERTA

**Corti Venete**  
 CENTRO COMMERCIALE