

# La Biblioteca Comunale di Barzio

in collaborazione con

Ristorante Eposito  
Barzio

Ristorante "2184"  
Piani dei Resinelli - Ballabio

organizza un corso di cucina sul tema  
"Idee per Pasqua"

Il corso, della durata di 4 lezioni, avrà inizio

Mercoledì 1 marzo 2017 - ore 20.30

presso l'Oratorio San Giovanni Battista di Barzio

Venerdì 31 marzo 2017 Cena di fine corso  
Ogni corsista potrà invitare amici e parenti (costo Euro 25,00)

Quota di partecipazione Euro 100,00

parte del ricavato sarà devoluto a sostegno della Scuola Materna  
Sant'Alessandro di Barzio.

Le iscrizioni si ricevono, fino ad esaurimento dei posti disponibili,  
entro Sabato 25 febbraio 2017

Per info e iscrizioni rivolgerai a: Biblioteca Comunale di Barzio

Via A. Manzoni, 12 - Barzio (LC)

Tel. 0341 910455 - Email [biblioteca@comune.barzio.lc.it](mailto:biblioteca@comune.barzio.lc.it)

# La Biblioteca Comunale di Barzio

Ristorante Esposito

Barzio

Ristorante "2184"

Piani dei Resinelli - Ballabio

## Corso di Cucina

# "Idee per Pasqua"

Oratorio San Giovanni Battista di Barzio

Marzo 2017



Biblioteca Comunale di Barzio

Via G. Mangani, 12 - Barzio

Tel. 0841 910455 - Email [biblioteca@comune.barzio.le.it](mailto:biblioteca@comune.barzio.le.it)

## Programma delle lezioni

I Lezione  
Mercoledì 1 marzo 2017  
*Gli Antipasti*

II Lezione  
Mercoledì 8 marzo 2017  
*I Primi*

III Lezione  
Mercoledì 15 marzo 2017  
*I Secondi*

IV Lezione  
Mercoledì 22 marzo 2017  
*I Dolci*

**Inizio lezioni: ore 20.30** (Si raccomanda la massima puntualità)

**Venerdì 31 marzo 2017**  
**Cena di chiusura del corso presso Ristorante Esposito**

*Nicola Esposito e Ferdinando Tagliaferri vi ringraziano per la partecipazione e vi augurano buon divertimento*

## GLI ANTIPASTI

### CARCIOFO RIPIENO AL FORNO (Per 6-8 persone)

#### Ingredienti

8 carciofi  
100 g di formaggio grattugiato  
50 g di amaretti tritati  
50 g di pane grattugiato  
Olio extrav.  
Sale e pepe  
Prezzemolo

#### Preparazione

Pulire i carciofi eliminando la parte superiore e eliminare le foglie esterne, pulire il pezzettino di gambo eliminando la parte

esterna fibrosa e dividerli a metà per controllare che all'interno non ci sia la barba che eventualmente andrà eliminata.

Ora lessarli in poca acqua salata e in un tegame capiente in modo da non sovrapporre i carciofi facendo attenzione che non manchi l'acqua durante la cottura che dovrà durare circa 20 minuti.

A cottura ultimata mettere i carciofi a colare su una spianatoia con la parte tagliata verso il basso e quando sono ben sgocciolati metterli in una teglia da forno foderata con della carta-forno e ricoprirli per bene e abbondantemente con la farcia ottenuta mescolando gli ingredienti sopra citati.

Gratinare i carciofi a 180 gradi per 15 minuti.

---

### SALMONE AFFUMICATO CON INSALATINA DI PUNTARELLE AL MELOGRANO E STRACCIATELLA DI BUFALA (Per 4 persone)

#### Ingredienti

400g di salmone affumicato  
200g di puntarelle  
200g di stracciatella di bufala  
100g di melograno

olio extravergine di oliva  
pepe

#### Preparazione

Prendere la stracciatella e metterla a fiocchetti nel piatto e porre sopra le fette di salmone affumicato. Mettere melograno e puntarelle condite con olio, pepe e qualche goccia di limone, qualche goccia di olio a crudo e buon appetito.

---

### TORTA PASQUALINA

#### Ingredienti

Pasta sfoglia  
per il pastello  
150 g di farina forte  
200 g di farina tipo 1  
8 g di sale  
250 cl di acqua  
per il panetto  
250 g di burro  
0,75 g di farina tipo 1  
per il ripieno  
500 g di spinaci freschi  
4 uova  
200 g di formaggio filante  
Sale e pepe  
Burro per soffritto  
½ cipolla

#### Preparazione

Per preparare la pasta sfoglia iniziare con la preparazione del pastello.

Mescolare e setacciare le due farine, preferibilmente in una planetaria con gancio a foglia, oppure a mano.

Sciogliere il sale nell'acqua e impastare il tutto a media velocità per circa 8 minuti: si dovrà ottenere un composto, naturalmente, liscio e omogeneo. Lasciarlo riposare, coperto con un canovaccio, in un luogo fresco per almeno mezz'ora. Nel frattempo iniziare a preparare il panetto. Estrarre il burro dal frigo, tagliarlo a cubetti e inserirlo nella planetaria con i 75 g di farina: mischiare fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Trasferire l'impasto ottenuto su una spianatoia e ridurlo in un quadrato di uno spessore di circa 1 centimetro

con le mani infarinate e appiattirlo con l'ausilio di un mattarello. Inserire il panetto nella parte bassa del frigo - la più fredda - per almeno mezz'ora. Stendere il pastello: ricavare un rettangolo di circa 50 cm di lunghezza al centro del quale verrà posizionato il panetto, ormai pronto, che dovrà essere coperto con i due lembi più lunghi del pastello, facendoli combaciare (ricordare che la pasta centrale deve essere sovrapposta in modo da creare un effetto chiusura di scatola che impedirà all'impasto di aprirsi durante la stesura. Ripiegare anche gli altri due lembi, fino a chiudere il panetto su ogni lato. Ricordare sempre di infarinare il piano di lavoro e la pasta per facilitare il lavoro di stesura. Prendere un mattarello ed esercitare una pressione sull'impasto, così da rendere più cedevole il panetto di burro. Cominciare a stendere la sfoglia, che dovrà acquisire una forma rettangolare, regolare. Per fare ciò non limitarsi a stenderla muovendo il mattarello avanti e indietro (perché si rischia di ottenere una sfoglia a forma di clessidra), ma imprimere dei movimenti obliqui, tenendo il mattarello lungo la diagonale del vostro rettangolo ideale, in modo da allargarne anche il centro. Una volta ottenuta una larghezza di circa 25 cm procedere con le pieghe. Piegare i due lati più corti in modo da farli combaciare al centro del lato più lungo assicurarsi che i due lembi non si sovrappongano e piegarla a libro, appoggiando un lembo sull'altro. Una volta pronto il panetto segnalarlo con una pressione del dito (che servirà per ricordare che è stata appena fatta la prima piega), avvolgerla nella pellicola e metterla in frigo per almeno mezz'ora. A quel punto, estrarre la sfoglia, posizionarla di fronte a voi con l'apertura sulla destra e ripetere l'operazione di stesura e piegatura (per rendersi conto se la preparazione della sfoglia sta avvenendo nel

modo esatto, basta passarci una mano sopra mentre la si stende: se la sfoglia risulta omogenea e liscia al tatto, allora la procedura è corretta). Prima di riavvolgerla nella pellicola e di riposizionarla in frigo, segnalarla per due volte per ricordare di aver effettuato la seconda piega. L'intero procedimento andrà ripetuto altre due volte, per un totale di quattro pieghe. Alla fine, la pasta andrà lasciata riposare in frigo per almeno un'ora. Se non si vuole utilizzare subito la pasta sfoglia, si può avvolgere nella pellicola e conservarla nel congelatore.

Questo è sicuramente la cosa più complicata della ricetta, tenere presente che in congelatore si conserva molto bene e se si vuole evitare l'utilizzo di burro, quest'ultimo può essere sostituito con dei grassi di origine vegetale.

Per il ripieno pulire gli spinaci e metterli a lessare con la sola acqua che rimane tra le foglie con poco sale e per pochi minuti mantenendo un po' di croccantezza della foglia. Una volta cotti colarli e strizzarli dall'acqua superflua, preparare un soffritto con il burro e la cipolla e appena imbondisce saltare a fiamma viva per pochi minuti gli spinaci. Aggiustare di sale e pepe e metterli a raffreddare.

Stendere la sfoglia con il mattarello a uno spessore di circa 2 mm e adagiarla in una teglia da torta da 20 cm di diametro dopo averla unta e cosparsa di pane grattugiato per non farla attaccare durante la cottura. Stendere sul fondo gli spinaci creando un piccolo alloggiamento per le uova che andranno rotte con attenzione al fine di non spaccare i tuorli. Ricoprire il tutto con il formaggio filante e chiudere la torta con un altro strato di sfoglia dello stesso spessore.

Spennellare la superficie con uovo sbattuto e cuocere la torta a 170°C per 20/25 minuti.

---

## UOVA RIPIENE

### Ingredienti

6 uova sode  
4 acciughe sotto sale, lavate e spinate  
1/2 cipolla  
una grossa manciata di prezzemolo  
½ spicchio di aglio

### Preparazione

Tagliare le uova a metà ed estrarre i tuorli, tritare finemente tutti gli ingredienti insieme ai tuorli e riempire di nuovo le uova. Velarle di gelatina.

## I PRIMI

### CREPELLE DI BACCALÀ

#### Ingredienti

8 dischi di crespella piccoli  
500g di merluzzo (baccalà bagnato)  
500g di cipolle  
½ l di panna  
½ l di latte  
100g di farina  
1 acciuga

#### Preparazione

Brasare le cipolle con l'acciuga; mettere il baccalà infarinato e rosolarlo bene, salare, aggiungere il resto della farina e bagnare con il latte e la panna.

Mettere una foglia di alloro e cuocere fino a che diventi una polenta. Lasciare raffreddare. Cospargere le crespelle con il ripieno di baccalà e chiuderle; metterle in una pirofila imburrata, bagnare con panna o besciamella liquida, mettere in forno a gratinare.

Al momento di servire disporre sui piatti con la salsa rimasta.

---

### RAVIOLI DI AGNELLO IN SALSA DI CARCIOFI E MANDORLE TOSTATE

#### Ingredienti

##### Per la pasta

500 g di semola di grano duro rimacinata  
200 g di uova intere circa 4 uova  
Sale poco

##### Per il ripieno

300 g di agnello (anche spalla)  
Formaggio grattugiato qb  
Pane grattugiato qb  
Sale e pepe

Latte qb

##### Per il condimento

2 carciofi  
50 g di mandorle  
70 g di burro

#### Preparazione

Preparare la pasta e lasciarla riposare per 1 ora  
Lessare l'agnello tagliato a pezzettini o se si

preferisce lo cuocerlo in padella ma senza farlo bruciare e usando meno condimenti possibili. Una volta cotto passarlo al tritacarne o al frullatore, ma senza farlo diventare poltiglia.

Unire il resto degli ingredienti e formare un ripieno dalla consistenza e dal gusto piacevoli

Stendere la pasta il più sottile possibile, adagiare su di essa delle piccole porzioni di ripieno e chiudere il tutto con un altro strato di pasta dello stesso spessore e con l'aiuto delle mani togliere l'aria intrappolata tra i due strati di pasta. Con l'aiuto di un tagliapasta, ricavare dei ravioli che andranno lessati in abbondante acqua salata.

Per il condimento stufare i carciofi tagliati sottili con dell'olio extravergine mentre le mandorle andranno tostate con il burro.

Una volta tostate le mandorle unire i carciofi e far cuocere per due minuti poi tuffare i ravioli precedentemente lessati e saltare il tutto a fiamma viva per un minuto, formaggio e via a tavola.

---

### RISOTTO AL THE VERDE CON CODA DI GAMBERO AL VAPORE

#### Ingredienti

320g di riso arborio o carnaroli  
olio  
burro  
vino bianco  
100g di the verde  
50g di caprino fresco  
4 code di gambero

#### Preparazione

Preparare l'infuso di the aggiungendo del sale e dado per renderlo giusto al gusto.

Tostare il riso senza soffritto e dopo averlo bagnato con il vino bianco lasciare sfumare e portare a cottura con l'infuso al the fermarlo al dente e mantecarlo con del caprino di latte vaccino e burro.

Aggiustare di sapore e impiattare ponendo su ciascun piatto una coda di gambero cotta al vapore per 6 minuti.

Guarnire con basilico o prezzemolo tritato.

## I SECONDI

### CAPRETTO ALLA MILANESE CON POLENTA

#### Ingredienti

3 pezzi di capretto a testa  
1 carota  
1 cipolla  
1 o 2 gambe di sedano  
Timo  
Maggiorana  
Salvia  
Rosmarino  
Aglio  
Olio

Panna fresca

Farina 00

#### Preparazione

Preparare il soffritto con le verdure e farlo tostare con olio e burro, unire la carne e infarinare leggermente, mettere il sale e pepe e bagnare con del vino bianco. Appena sfumato aggiungere del brodo e metterlo in forno a 180°C per almeno 2 ore controllandolo e girandolo di tanto in tanto. A cottura avvenuta unire gli aromi tritati e la panna per fare un sughetto denso e cremoso. Servire con polenta fumante.

---

### FRITTO NOBILE DI PESCE AL TRANCIO CON SALSA PICCANTE

#### Ingredienti

100 g di tonno fresco  
100 g di spada fresco  
100 g di filettino di merluzzo  
100 g di code di gambero  
q.b. di semola di grano duro  
olio per friggere  
½ cipolla  
Olio extravergine  
150 g Pomodori pelati  
Peperoncino piccante  
Sale e pepe

#### Preparazione

Preparare il pesce che deve essere tagliato a tranci di uguale dimensione e asciugato dall'umidità in eccesso e tenerlo in frigo per il

tempo che servirà per la preparazione della salsa.

Soffriggere la cipolla con poco olio extravergine e aggiungere i pelati tagliati a coltello in modo che si vedano dei pezzetti e far cuocere per almeno 30 minuti mescolando di tanto in tanto.

A cottura ultimata aggiustare di sale e pepe e aggiungere il peperoncino a piacere in modo da ottenere una salsa piccante che poi andrà servita con il pesce fritto

Per friggere il pesce cominciare a scaldare l'olio per frittura, non di palma, e poi passare il pesce nella semola come per impanare e tuffarlo infarinato nell'olio bollente per pochi secondi. Adagiarlo su della carta per fritti aggiustare di sale e impiattare in modo carino accostando la salsa piccante che non deve essere per forza fredda ma può essere servita anche calda o tiepida.

---

### TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI SU MISTICANZA DI FINOCCHI E COULIS DI ARANCE DI SICILIA (Dosi per 4 persone)

#### Ingredienti

600g di tonno  
200g di pistacchi tritati  
2 arance  
1 cucchiaino di senape  
Olio  
Sale  
Pepe

#### Preparazione

Tagliare il tonno in 4 parti uguali, farle rosolare in padella da ambo i lati per 5 minuti. Una volta pronte, spennellarle di senape e impanare coi pistacchi e lasciarle al caldo. Nel frattempo affettare il finocchio e porlo su un piatto con l'arancio tagliato a cubi. Scaloppare il tonno e porlo sopra il finocchio, mettere un velo d'olio e una spruzzata di pepe, una piccola decorazione a piacere e servire.

## I DOLCI

### COLOMBA DI SFOGLIA CON CREMA PASTICCERA E MERINGHETTE COLORATE

#### Ingredienti

##### Per la sfoglia

come la ricetta della torta salata

##### Per la crema pasticcera

500 cl di latte

200 g di zucchero

40 g di fecola di patate

1 bustina di vanillina

meringhe

50 g di albumi

150 g di zucchero

coloranti alimentari

#### Preparazione

Con la sfoglia stesa a circa 3/4 millimetri ricavare delle colombe con l'aiuto di uno stampino e dopo averle pennellate con uovo e cosparse di zucchero semolato, adagiarle su

una teglia da forno con della carta forno sul fondo e cuocerle a 160°C per 30 minuti

Portare a 90°C il latte e unire il resto degli ingredienti mischiati in precedenza e rimettere la crema a cuocere su fiamma delicata finché raggiungerà il primo bollore.

Togliere dal fuoco e travasarla in una ciotola da frigo per farla raffreddare in poco tempo.

Montare gli albumi con metà dello zucchero richiesto in partenza e aggiungere il restante solo quando gli albumi sono un po' montati.

Aspettare che si montino bene quasi duri e con la sacapoche stamparli su carta forno e cuocerli a 80°C per 4 ore poi lasciarli raffreddare in forno fino al giorno seguente

Montare il piatto secondo il gusto e lo stile personale.

---

### COPPA DI GELATO E FRAGOLE "CALDO FREDDO" (Per 10 persone)

#### Ingredienti

200g di zucchero

50g acqua

½ stecca di vaniglia aperta a metà

5 tuorli d'uovo

½ limone succo e buccia

½ arancia succo e buccia

200g panna montata

10 palline di gelato vaniglia

400g di fragole pulite e tagliate a pezzetti

15 amaretti appena sbriciolati

#### Preparazione

Far bollire l'acqua, lo zucchero, la vaniglia e il succo dell'arancia e del limone fino a raggiungere la temperatura di 118°.

Preparare i tuorli d'uovo e sbatterli con la frusta elettrica e aggiungere piano piano lo zucchero cotto e passato al passino ancora molto caldo, montare fino a quando il composto è quasi freddo.

Ritirare e lasciar riposare in frigo per 30 minuti almeno, incorporare la panna montata senza lavorare troppo.

Prendere delle coppe individuali, (meglio metterle in congelatore ½ ora prima di usarle) mettere una pallina di gelato alla vaniglia e gli amaretti sbriciolati, le fragole tagliate e per ultimo coprire con la salsa che abbiamo preparato prima.

Mettere le coppette sopra una teglia e gratinare in salamandra oppure nel grill del forno (solo il grill) fino a che non hanno preso un bel colore dorato per circa 30 secondi, servire e gustare subito.

N.B. Quando si mettono le coppette pronte in salamandra o nel grill del forno bisogna subito continuamente girare la teglia in modo da far prendere il colore uniformemente. La base con lo zucchero cotto e le uova montate si può conservare in frigo per 3 o 4 giorni, l'importante è aggiungere la panna montata quando noi la usiamo.

C'è la versione moderna molto buona ma molto più semplice da eseguire.

Montare con la frusta elettrica molto bene 8 tuorli d'uovo con 125g di zucchero a velo, quando è ben montato aggiungere 250g di panna montata senza lavorare troppo ma appena amalgamare meglio usare una spatola di plastica flessibile, conservare in frigo per almeno 30 minuti.

Poi preparare le coppette come sopra (meglio fredde) con il gelato, amaretti, fragole e per ultimo la salsa e gratinare allo stesso modo sempre fino a prendere un colore nocciola. Quando si mettono in salamandra o nel grill bisogna sempre girare la teglia quasi continuamente in modo che il colore lo prendano tutte allo stesso modo.

---

## **PASTIERA NAPOLETANA**

### **Ingredienti**

#### Pastafrolla

500g di farina 00

150g di zucchero

250g di burro

1 uovo intero

2 tuorli

Una grattata di scorza d'arancia

#### Ripieno

580g di grano

500ml di latte

500g di ricotta

500g di zucchero

6 tuorli d'ovo

Un vasetto di aroma Fior d'arancio

70g di macedonia candita

2 bustine di vanillina

Un pizzico di sale

### **Preparazione**

Setacciare la farina e disporla a fontana, al centro mettere lo zucchero, il burro a pezzetti, le uova e la scorza d'arancia. Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto sodo che dovrà essere tenuto al fresco per mezz'ora.

Versare 580g di grano cotto in un tegame, unire 250ml di latte, un cucchiaio di zucchero, un pizzico di sale ed un quarto del vasetto Fior d'arancio (a piacere potete anche aggiungere una scorza di limone ed un cucchiaino di cannella); amalgamare e lasciar bollire e fuoco lento per circa 10 minuti.

In una terrina stemperare 500g di ricotta romana con 250ml di latte. A parte sbattere 6 tuorli con lo zucchero e l'aroma di fior d'arancio rimasti, unire la ricotta stemperata con il latte, 70 g di macedonia candita, 2 bustine di vanillina pura e, una volta intiepidito, il grano bollito.

Amalgamare gli ingredienti, ottenendo così un composto piuttosto liquido. Imburrare ed infarinare una teglia di diametro 32cm; con il mattarello tirare una sfoglia sottile e rivestire il recipiente ricoprendo con cura anche i bordi. Versarvi il ripieno, quindi decorare la superficie adagiandovi sottili strisce di pasta disposte a griglia. Infornare a forno caldo e cuocete a 180° C per circa 60 min., fino a quando la superficie non sarà ben dorata. Lasciare quindi riposare la pastiera a forno spento per altri 30 min., ricordando che il ripieno pur asciugando, dovrà restare umido. Sfornare, lasciate raffreddare completamente e spolverizzare con lo zucchero a velo.