

## Menu di Pasqua 04

### INSALATINA CON L'UOVO

Ingredienti per 6 persone:

300 g di insalate miste (songino, rucola, lattughino, spinacini, ecc),  
1 cipollotto,  
6 uova,  
6 fette di prosciutto crudo,  
6 cucchiaini di olio di oliva,  
3 cucchiaini di aceto,  
sale,  
pepe.

Pulite le insalate, lavatele e asciugatele nell'apposita centrifuga; mescolatele in una ciotola con il cipollotto tritato e distribuitele in 6 piatti individuali.

Cuocete le uova in un pentolino d'acqua per 8 minuti a partire dall'ebollizione; raffreddatele velocemente sotto l'acqua, sgusciatele, tagliatele a metà e disponetele sull'insalata.

Tagliate a metà le fette di prosciutto e rosolatele per qualche istante in una padella antiaderente senza condimento; asciugatele sulla carta assorbente e distribuitele nei piatti.

Emulsionate l'olio con l'aceto, il sale e il pepe, quindi versate il condimento sull'insalata e servite.

### PAGLIA E FIENO DI FESTA

Ingredienti per 4 persone:

2 patate,  
450 g di pasta fresca tipo paglia e fieno,  
1 cipollotto,  
1 peperone giallo,  
300 g di piselli surgelati,  
200 g di prosciutto cotto a dadini,  
olio d'oliva,  
sale,  
pepe,  
salvia.

Sbucciate e tagliate a dadini le patate.

Portate a ebollizione una pentola piena d'acqua, salate, unite i dadini di patata e cuocete per 10 minuti; aggiungete la pasta e cuocete al dente.

Soffriggete, intanto, il cipollotto affettato e il peperone a cubetti in una larga padella con 6 cucchiaini d'olio; unite i piselli, salate, pepate e fate insaporire a fiamma media per 5 minuti circa.

Aggiungete il prosciutto cotto, lasciate insaporire per qualche istante, quindi unite anche la pasta scolata insieme alle patate e saltate il tutto per un minuto.

Completate con un ciuffo di salvia tritata, mescolate e servite.

## COSTOLETTE AGRODOLCI

Ingredienti per 4 persone:

12 costolette d'agello spesse 2 cm circa,  
2 uova,  
3 mele rosse,  
80 g di miele,  
2 rametti di timo,  
40 g di pinoli tostati tritati,  
erba cipollina,  
pangrattato,  
sale,  
pepe,  
olio per friggere,  
aceto balsamico.

Lavate le mele, asciugatele e tagliatele a dadini; mescolateli con il miele e le foglie di timo, disponeteli su una placca da forno e infornateli a 200°C per 15 minuti; fateli raffreddare, insaporiteli con i pinoli, l'erba cipollina tagliuzzata, sale e pepe. Praticate un taglio orizzontale nella parte più carnosa delle costolette, riempitele con metà delle mele e passatele nelle uova sbattute e nel pangrattato; friggetele in olio caldo finché sono dorate e asciugatele sulla carta assorbente. Condite le mele rimaste con 4 cucchiaini di aceto balsamico e 4 di miele caldo, mescolatele e servitele con le costolette caldissime, cosparse di sale.

## COLOMBA CROCCANTE

Ingredienti per 4 persone:

2 dl di latte,  
25 g di maizena,  
1 uovo e 1 tuorlo,  
100 g di zucchero,  
260 g di farina,  
120 g di burro,  
1 cucchiaino di lievito vanigliato,  
scorza grattugiata di un'arancia non trattata,  
zucchero a velo.

Mescolate il latte in una ciotola con la maizena, il tuorlo e 20 g di zucchero; cuocete dolcemente il mix in una casseruola, mescolando, fino ad ottenere una crema densa; togliete dal fuoco e fatela intiepidire.

Impastate con la punta delle dita la farina con il burro, 80 g di zucchero, il lievito, l'uovo e la scorza grattugiata, fino ad ottenere un composto sbriciolato.

Distribuite metà del composto in uno stampo da colomba, compattandolo sul fondo e facendone risalire una parte sui bordi; versate la crema, copritela con il resto del composto, livellatelo e infornate a 180° per 40 minuti.

Sfornate la colomba quando è fredda e cospargetela con zucchero a velo.