

IL PRANZO PASQUALE di Michele Popolo

IL PRANZO PASQUALE

Il Menù

Antipasto

- affettato di soppressata e salsiccia
- uova lesse (una a testa) tagliate e condite con sale e pepe
- ricotta fresca condita con sale

Spezzatino di cardoncelle - Primo piatto (o piatto unico)

(dosi per 4 persone)

- cardoncelli	1.00 kg
- asparagi	2 mani (misura tradizionale)
- carne di agnello	1.00 kg
- cipolla	1/2
- olio di oliva	70 gr
- uova fresche	4
- sale	quanto basta
- prezzemolo	quanto basta

Preparazione

- pulire e lavare cordoncelli e asparagi
- lessare a metà cottura cardoncelli e asparagi
- rosolare la cipolla con l'olio d'oliva
- asportare dal tegame i residui della cipolla rosolata
- soffriggere il lardo battuto
- rosolare l'agnello
- salare
- portare l'agnello a metà cottura
- versare, se necessario un pò di acqua tiepida
- aggiungere i cardoncelli e gli asparagi lessati in precedenza
- portare il tutto a cottura
- aggiungere le uova sbattute condite con sale e prezzemolo
- lasciare riposare
- servire caldo .

Commento

I residui di cipolla tolti dopo la rosolatura vengono, di solito, messi su una fettina di pane e mangiati dalla cuoca o da figlio o dalla figlia che aiuta in cucina la madre il giorno di Pasqua .

Minestra di cicorie - Primo piatto o piatto unico

(dosi per 4 persone)

- cicorie selvatiche	2.00 kg
- carne di agnello	0.50 kg
- lardo	70 gr
- cotica	150 gr
- magro e grasso di maiale	200 gr
- olio di oliva	50 gr
- cipolla	1/2
- formaggio pecorino grattugiato	100 gr
- pepe	quanto basta

Preparazione

- pulire scegliendo le parti integre e teneri delle cicorie
- lavare più volte in acqua abbondante
- lessare a metà cottura le cicorie
- rosolare la cipolla con l'olio d'oliva
- asportare i residui di cipolla dal tegame
- soffriggere il lardo battuto
- rosolare l'agnello e il magro e grasso di maiale tagliato a pezzettini
- aggiungere la cotica
- salare
- portare a quasi cottura le carni
- versare, se necessario, un pò di acqua tiepida
- posare sulle carni, a strati, le cicorie condite con formaggio pecorino grattugiato e pepe
- ultimare la cottura
- lasciare riposare
- servire calda.

Dolci

- taralli con le uova (tarallè pè l'ovè)
- squarcelle con glassa (nasprö)
- tarallini con uova e glassa (nasprö)