

3 RICETTE SFIZIOSE PER IL BRUNCH DI PASQUA



Il Brunch di Pasqua è un pasto informale che si svolge fra le 10,00 e le 12,30 della Domenica. In tavola vengono proposti piatti senza seguire un ordine ben preciso. Infatti ciascuno può scegliere di consumare pietanze dolci, salate oppure di alternarle a proprio piacimento.

Brunch di Pasqua, 3 ricette sfiziose per un eccezionale pranzo pasquale

Il Brunch di Pasqua è un'occasione speciale e piacevole per poter trascorrere un po' di tempo assieme ad amici e parenti condividendo piatti originali o tipici della tradizione, ma rivisitati in chiave moderna.

Mi raccomando però, non dovete prestare attenzione solamente alle pietanze, ma anche alla decorazione della vostra tavola. Per quest'anno io ho scelto piatti decorati con delicate violette abbinanti ad un centro

tavola di viole fresche appena raccolte. Adoperate i classici portauovo per sostenere delle candele (sempre a forma di uovo) nella stessa tonalità del glicine e apparecchiate la tavola con una tovaglia dipinta a mano che riprenda il tema riportato sui piatti.

Per quanto riguarda i piatti da proporre ai vostri ospiti ecco a voi tre sfiziosi suggerimenti che potrete portare sulle vostre tavole la Domenica di Pasqua.



Uova alle verdure di primavera

Ingredienti: 4 uova, una carota, una zucchina, un porro, 40 g di Gruyère in un unico pezzo, 4 cucchiari di panna fresca, 2 rametti di timo fresco, 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Appoggiate su un piano di lavoro il porro e la carota e la zucchina e con un coltello ben affilato tagliatele a tocchetti più o meno tutti delle stesse dimensioni. Versate un paio di cucchiari di olio in una padella anti-aderente e fateli scaldare bene a fiamma vivace. Unite le verdure e fatele appassire per circa cinque minuti. A metà cottura mescolate con un cucchiario di legno e insaporite il tutto con un pizzico di sale, un po' di timo fresco e una macinata di pepe. Accendete il forno impostandolo sui 220°C e mentre aspettate che raggiunga la giusta temperatura, disponete sul fondo di quattro terrine le verdure saltate.

Versateci sopra un cucchiaio di panna e sistematele su una placca. Infornate le vostre preparazioni e lasciatele scaldare bene per cinque minuti.

Trascorso questo tempo sfornate le pirofiline e sistematele in una teglia dai bordi alti riempita per metà con acqua. rompete sopra ogni tortino un uovo facendo attenzione a non rompere il tuorlo.

Cospargete il tutto con il Groyère grattugiato molto finemente e infornate di nuovo.

Dopo sei o sette minuti le vostre uova alle verdure di primavera saranno pronte per esser gustate. Toglietele dal forno e portatele in tavola ancora calde assieme a delle listarelle di pane integrale abbrustolite.



Millefoglie agli asparagi e burrata

Ingredienti: 600 g di asparagi, 250 g di burrata, 6 fogli di pasta fillo, 20 g di burro, un ciuffo di prezzemolo, olio, sale, pepe.

Per prima cosa pulite bene gli asparagi e pelate la parte più dura dei gambi adoperando un coltello ben affilato. Separate le punte dai gambi e cuocete questi ultimi in abbondante acqua salata per sei o sette minuti. Poi scolateli e metteteli da parte. Le punte invece sono molto più tenere e per cuocerle basta tuffarle un attimo in acqua bollente. Scolatele e raffreddatele. Tagliate la burrata a pezzi in maniera grossolana e mettetela nel mixer assieme ai gambi degli asparagi.

Frullate il tutto fino ad ottenere una crema corposa e priva di grumi. Salatela e insaporitela con un po' di pepe e sale. Stendete la pasta fillo su un piano di lavoro e dividetela in quadrati di dieci o dodici centimetri di lato. Spennellateli con il burro fuso che precedentemente avrete fuso a bagnomaria e cuoceteli su una placca da forno a 200°C per cinque minuti circa. Appena si saranno raffreddati realizzate delle torrette costituite da sei quadrati di pasta sovrapposti l'uno sull'altro. Cospargeteli con la salsa a base di asparagi e decorateli con le punte di asparagi. Irrorate le millefoglie con un filo di olio extravergine d'oliva e aggiungete abbondante prezzemolo tritato.



Torta salata caprino e curry

Ingredienti: 150 g di fette biscottate ai cereali, 6 uova, 360 g di caprino, 100 g di parmigiano reggiano, 800 g di carote, un cucchiaino di curry, un mazzetto di prezzemolo, 100 g di burro, sale, pepe.

Lavate e pelate le carote e affettatele a rondelle sottili. Mettete una noce di burro in una padella antiaderente e aggiungete le carote. Salate e proseguite la cottura fino a quando non inizieranno ad avere una consistenza più tenera. Sbattete quattro uova in una terrina assieme al parmigiano grattugiato. Quando

avrete ottenuto un composto spumoso incorporate anche il caprino e insaporite con un pizzico di sale e pepe.

Spezzettate le fette biscottate ai cereali con le mani e mettetele nel mixer. Aggiungete il burro rimasto, il curry e frullate il tutto.

Versate quanto ottenuto in una terrina e, dopo aver aggiunto due uova, impastate a lungo con le mani. Prendete uno stampo antiaderente e ricoprite il fondo con l'impasto a base di fette biscottate. Adagiateci sopra metà del composto a base di caprino e ricopritelo con le carote. Finite la vostra torta salata con il resto dell'impasto a base di formaggio. Infornate lo stampo in forno già caldo a 180°C per una quarantina di minuti circa.





Leggi anche: [Colomba pasquale artigianale. Dove acquistarla tra Firenze e dintorni](#)





Brunch di Pasqua all'aperto

Se avete un giardino o un balcone organizzate il vostro brunch di Pasqua all'aperto per godere dei primi tepori primaverili. Decorate le sedie legando allo schienale di ciascuna dei nastri di raso color lilla, che riprendano i colori dei decori della tovaglia e dei piatti. Se al brunch parteciperanno anche dei bambini, sorprendeteli facendogli trovare vicino al loro posto a tavola un piccolo cestino riempito di uova di cioccolato incartate nella stagnola e uova confettate dai colori pastello.

E tu cosa fai a Pasqua? Un pranzo tradizionale, o qualcosa di diverso come il brunch? Perché non ci descrivi il tuo ultimo pranzo pasquale e i piatti che hai proposto ai tuoi ospiti? Contattaci.



PER APPROFONDIRE:





Lo scoppio del carro: il brindellone della Pasqua fiorentina





Dolce, buono e sempre più bello. L'Uovo di Pasqua Made in Tuscany





[Vacanze di Pasqua in Toscana: 5 idee fuori dagli schemi](#)

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



