

Pasqua Sediamoci a tavola

La ricetta di Annarosa Pirrò

TORTA SALATA ALLA LIGURE

Anche se con molta malinconia, dobbiamo comunque sederci a tavola; dedicare un pensiero a chi è lontano o addirittura ci ha lasciati con dolore e sofferenza.

Accogliamo Gesù fra noi con una TORTA SALATA che profuma di primavera; è una pietanza diffusa in tutta Italia ma tipica della Liguria e reperibile già pronta o semilavorata nei panifici e nei supermercati: rivestite con carta da forno una teglia dal bordo di circa 4 dita; rivestitela quindi con un rotolo di pasta brisée che punzecchierete con una forchetta su tutta la base e.... cosa ci mettiamo? Una manciata di carciofi (anche surgelati) fatti precedentemente stufare con un corredo di grana, pecorino, ricotta.... Il tutto amalgamato con uova, prezzemolo e pangrattato. Se preferite potete sostituire i carciofi con spinaci al burro o zucchine "julienne". I pasticciieri liguri praticano con il pugno delle fossette sul composto e vi lasciano cadere altrettanti tuorli freschissimi. Se avete messo abbastanza pecorino non è il caso di aggiungere sale. Affrettatevi a ricoprire il tutto con un foglio di pasta sfoglia che salderete ripiegandolo al bordo di base della pasta brisée; bucherellate con la forchetta la superficie della torta e inumiditela (non inaffiatela) con il bianco d'uovo che avete tenuto da parte. Sbizzarritevi pure con i ripieni (peperonate, funghi trifolati, piselli al prosciutto, ma evitate quelli troppo umidi).

Un classico dei pranzi di Pasqua: il salame con le uova sode e olive, formaggi e sottaceti per arricchire un'insalata.

Forse non è il caso di impegnarsi a preparare dolci per una comitiva ridotta, anche perché è giusto dare un po' di lavoro a panifici e pasticcerie che prepareranno colombe e pastiere anche di piccole dimensioni.

Con una Pasqua così non sarà indispensabile il bicarbonato,

Buona Pasqua da Annarosa