

(2)

CLARA & GIGI (<http://www.claragigipadovani.com/index.php/rst/area-avvicina>)

CIOCCOLATO (<http://www.claragigipadovani.com/index.php/rst/libri/cioccolato>)

RICETTE (<http://www.claragigipadovani.com/index.php/rst/ricette>)

APPUNTAMENTI (<http://www.claragigipadovani.com/index.php/rst/appuntamenti/>)

Italiano (<http://www.claragigipadovani.com/index.php/rst/lang/default/>)

English (http://www.claragigipadovani.com/index.php/rst/lang/_en/)

Français (http://www.claragigipadovani.com/index.php/rst/lang/_fr/)

Deutsch (http://www.claragigipadovani.com/index.php/rst/lang/_de/)

Dicono di noi (<http://www.claragigipadovani.com/index.php/rst/rassegna-stampa/>)

Per i giornalisti (<http://www.claragigipadovani.com/index.php/rst/area-stampa/>)

Foto e Video (<http://www.claragigipadovani.com/index.php/rst/multimedia/>)

Link (<http://www.claragigipadovani.com/index.php/rst/link/>)

Scrivici (<http://www.claragigipadovani.com/index.php/rst/scrivici/>)

Mondo Nutella



<http://www.claragigipadovani.com/mondo-nutella>

Street food all'italiana



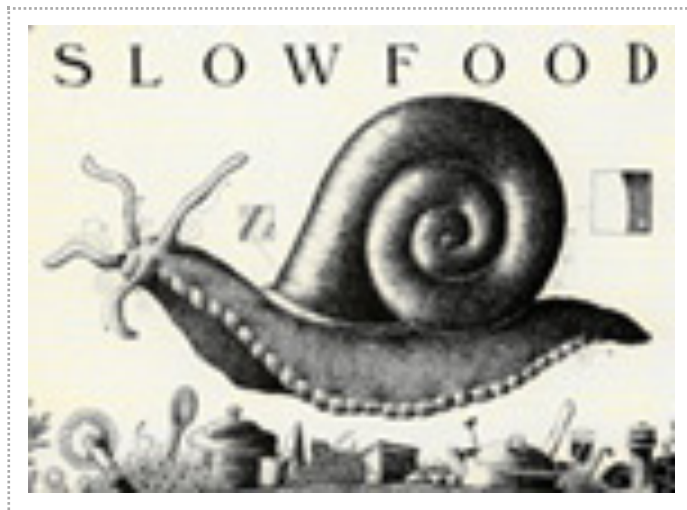
<http://streetfooditalia.it>

Italia Buon Paese



<http://www.italiabuonpaese.it>

Slow Food Revolution



<http://www.claragipadovani.com/index.php/sito/slowfood/>

Torta pasqualina con carciofi e ricotta

Una delle prime ricette storiche compare nella «Cuciniera genovese» di Gian Battista Ratto, del 1863. La torta pasqualina ha varie versioni, a me piace questa con i carciofi e amo mangiarla non soltanto a Pasqua.



Ricetta di Clara Vada Padovani

Tempo di preparazione: un'ora e 20 minuti

Ingredienti:

per 4 persone

250 g di pasta sfoglia; 4 carciofi; 200 g di ricotta morbida; 5 uova; 1 cipolla piccola; 40 g di mollica di pane a pezzetti; 4 cucchiaini di latte; 40 g di Parmigiano Reggiano; il succo di ½ limone; maggiorana, noce moscata, olio evo, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Mondate i carciofi, eliminando le foglie esterne più dure e il fieno interno; affettateli a spicchi sottili e tuffateli in acqua acidulata con il succo di limone. Soffriggete la cipolla con 2 cucchiaini di olio, aggiungete i carciofi ben asciugati e portate a cottura. In una ciotola sbattete 3 uova con il Parmigiano e maggiorana, unite la ricotta, la mollica di pane bagnata nel latte tiepido e ben strizzata, sale, pepe, noce moscata e infine i carciofi. Amalgamate. Stendete la pasta sfoglia molto sottile e adagiatela in uno stampo a cerniera leggermente unto d'olio, lasciandola sbordare. Versate 2/3 del composto di carciofi e spalmatelo: con il dorso di un cucchiaio formate 2 fossette equidistanti e sgusciate in ciascuna un uovo. Ricoprite con la farcia rimasta. Ripiegate la sfoglia debordante all'interno della tortiera e cuocete in forno pre-riscaldato a 180° C per 50 minuti. Servite la torta pasqualina tiepida.

Il vino

Il Fiano d'Abruzzo La Valentina

Nei terreni sotto la Maiella di questa cantina a Spoltore (Pe) da pochi anni sono stati impiantati dei vigneti di Fiano, un vitigno diffuso nella zona di Avellino e anche in Puglia. Questo Fiano d'Abruzzo 2011 Fattoria La Valentina è una rarità: se ne producono soltanto 3500 bottiglie ogni anno, sulle 350 mila della cantina gestita dalla famiglia Di Properzio. Alla vista è di un bel giallo oro, al naso offre sentori di frutta e ginestra, in bocca è sorprendentemente pieno e pulito, di pronta beva. Accompagna piatti leggeri, torte salate, pesce.

<http://www.lavalentina.it> (<http://www.lavalentina.it>)



Prezzo: 12 euro **Zona:** Spoltore (Pe) **Gradazione:** 13 °

Facebook (<http://www.facebook.com/ClaraeGigiPadovani>) Wikipedia (http://it.wikipedia.org/wiki/Clara_e_Gigi_Padovani#/media/File:Clara_e_Gigi_Padovani_2012.jpg) Blog (<http://www.claragigipadovani.com/index.php/2012/09/02/09>)

Twitter (<http://twitter.com/GigiPadovani>) YouTube (<http://www.youtube.com/user/gigipadovani>) Mappa del sito (<http://www.claragigipadovani.com/index.php/sito/sitemap/>)

Pinterest (<http://pinterest.com/gigipadovani/>) Flickr (<http://www.flickr.com/photos/gigipadovani/>) RSS (<http://www.claragigipadovani.com/index.php/sito/rss/>)

Salone del libro (<http://www.salone libro.it/it/salone/storia/biografie-ospiti/ospiti-2010/76-p/10393-clara-vada-padovani.htm>) Credits (<http://www.offbit.it>)