

Pasqua, le ricette e i sapori della festa in Puglia

Tanta voglia di Puglia? Pasqua in Puglia Ã un desiderio molto forte, ogni anno. La Pasqua 2021 Ã la seconda consecutiva in lockdown per via della pandemia di covid 19. Se cÃ qualcosa a cui non siamo costretti a rinunciare, a differenza dei viaggi e delle vacanze, Ã il buon cibo. E allora, se il desiderio di Puglia Ã cosÃ forte, allora si possono portare in tavola i buoni sapori delle feste, tradizionali e genuini. Ecco alcune ricette gustose che scandiscono il periodo pasquale in Puglia e nel Salento.

- Quaresimali, la dolcezza durante tutta la quaresima
- Palombe e cuddhure, i dolcetti del giorno di Pasqua in Puglia
- Il "benedetto", il saporito antipasto del dÃ di festa
- L'Agnello e lo "spazzatu"
- L'Agnellino di Pasta di Mandorle

Quaresimali, la dolcezza durante tutta la quaresima

Sono stati per decenni il dolce tradizionale di tutto il periodo di Quaresima. E sono ancora molte le case in cui, aprendo un bel centrotavola coperto sul tavolo della cucina, si possono trovare questi biscotti preparati con pochi ingredienti semplici e genuini. Si preparano con mandorle, zucchero, farina e uova: nulla di piÃ. Oggi rappresentano piÃ un fine pasto, spesso accompagnato con vini dolci da dessert, tra cui il primitivo di Manduria.

Palombe e cuddhure, i dolcetti del giorno di Pasqua in Puglia

D'antichissima origine, le "palombe" o "cuddhure" sono i dolcetti pasquali piÃ diffusi in Puglia. Detti anche "palummeddhre", "scarceddhe", "panareddhe" a seconda del paese, fino a qualche tempo fa consistevano di semplice pasta del pane modellata a forma di colomba, di cestino, di bambolina o di pulcino, e decorati con l'uovo sodo, meglio se colorato, e infine pennellati d'uovo prima di essere infornati. Oggi, nei paesi in cui resiste la tradizione, la pasta di pane viene spesso sostituita con pasta frolla per rendere la palomba ancor piÃ dolce.

Il "benedetto", il saporito antipasto del dÃ di festa

"U' beneditt", e ciÃ il "benedetto" Ã il saporito e colorato antipasto del giorno di Pasqua, in particolare a Bari. Salame, ricotta, uova sode sono immancabili, ma anche soppressata, arance, carciofini, olive. È solo l'entree del pranzo nel barese, a cui seguono i crudi di mare, le orecchiette al ragù con braciole di cavallo che poi vengono servite come secondo assieme all'agnello in umido.

L`Agnello e lo "spazzatu"

Protagonista indiscusso delle tavole pasquali di Puglia, l'agnello viene servito sia al forno con patate, o con altre varianti con lampascioni o funghi cardoncelli, come secondo piatto, sia come spezzatino di carne nel piatto tradizionale di Sannicola e della zona di Gallipoli, detto "spazzatu". I pezzi di carne, a cui a volte si aggiungono anche pezzi di vitello e maiale, vengono soffritti in olio e cipolla, spenti con vino rosato del Salento e infine coperti di salsa di pomodoro e lasciati cuocere per circa un'ora.

L`Agnellino di Pasta di Mandorle

Non solo di carne, ma anche di mandorle. L'agnello è universalmente riconosciuto come simbolo pasquale e, in particolare nel Salento, viene riprodotto anche nel dolce che non manca in nessuna tavola tradizionale a fine pasto la domenica di Pasqua. Preparato con mandorle e zucchero, e ripieno spesso con marmellata di pere o agrumi, faldacchiera, cioccolata fondente a pezzetti e bucce d'agrumi candite, l'agnellino era detto, in passato, il dolce dei signori, per via del suo costo. Molto famosi gli agnellini di pasta di mandorle (e i pesci con la stessa ricetta) confezionati dalle suore di clausura del monastero benedettino di San Giovanni di Lecce. Una prelibatezza semplice e squisita che addolcisce anche la Pasqua in quarantena.