

Il menù di Pasqua della chef Monica Neri

Pubblicato: Giovedì 24 Marzo 2016



“La tradizione della dieta mediterranea resterà sempre nell’animo della tavola pasquale del Belpaese – conferma **Monica Neri, cuoca varesina vincitrice del reality tv The Chef** – Anche a Pasqua uno dei piatti più ambiti è la pasta, sia come lasagna sia come pasta lunga, piatto che rientra nel mondo dei cereali, uno dei pilastri della dieta mediterranea. Di grande tendenza per questa Pasqua le lasagnette di ceci, fagioli e piselli al profumo di basilico in crema di burrata oppure le tagliatelle artigianali di legumi con crema di zucca al profumo d’aglio, bottarga con erbe croccanti”.

“La mia proposta di menù pasquale prevede come **antipasto** zucchine saltate con acciughe, olive e germogli, come **primo** tagliatelle di zucchine croccanti con olio evo, mandorle e scaglie di pecorino, come **contorno** un leggero flan di zucchine trombette su crema di pomodoro fresco”.

“Per quanto riguarda i **secondi** propongo dei gigli di legumi artigianali con gamberi al profumo di arancia e pepe nero o un cartoccio di pesce azzurro con verdure di stagione profumate al bergamotto, cotti a bassa temperatura al forno. Per finire, come **dolce**, un sorbetto di agrumi con culis di fragole e pinoli leggermente tostiti”.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

