

Dolci pasquali, non c'è solo la colomba

Pubblicato: Venerdì 14 Aprile 2017



La Pasqua si avvicina e le cucine dei ristoranti si preparano per accogliere i clienti con le prelibatezze culinarie abbinate a questa festività. **Tralasciando l'agnello**, ormai difeso anche da Silvio Berlusconi che si è fatto fotografare mentre ne allatta uno, è **meglio concentrarsi sui dolci**.

Per quest'anno, però, oltre alla classica colomba vi segnaliamo un dolce della tradizione campana che vale la pena assaggiare e, magari, provare a cucinare: **la pastiera napoletana**. Uno dei ristoranti campani più conosciuti in provincia ne ha sfornate numerose anche quest'anno e si tratta del ristorante pizzeria **La Colombina di Brissago Valtravaglia**. Lo chef **Lello** ma soprattutto la moglie **Cristina**, specializzata nei dolci, sapranno soddisfare il vostro palato con la ricetta tradizionale di questo dolce.

Ecco come annunciano la preparazione delle pastiere sulla loro pagina facebook

Uova, farina, zucchero, ricotta, grano, vaniglia, scorza di limone, canditi e acqua di fiori d'arancio fanno di questo dolce tipico un tripudio di sapori e profumi che ricordano la costiera sorrentina e i suoi agrumi.

Qui trovate la ricetta di Giallo Zafferano con un video tutorial molto chiaro.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

