

Pasqua, Frasche e Tagliolini

Fra pochi giorni sarà Pasqua. Qui a casa Saltapoggio stiamo preparando un coloratissimo ... albero della Pasqua!

E' il periodo della potatura primaverile e le frasche di olivo non ci mancano davvero (le frasche da queste parti sono i rami). Edo ne ha portata a casa una bellissima, che io ed i bambini abbiamo addobbato. Quella dell'albero pasquale è una tradizione antica, probabilmente del medioevo, dei paesi nordici. Io l'ho scoperta tanti anni fa a Praga. Oggi alla vecchia usanza pagana di addobbare rami secchi con uova e fiori freschi in segno di rinascita, si è sovrapposta quella cristiana.

La tradizione prevede di usare vere uova, a cui si è tolto con un piccolo foro il tuorlo e l'albume. Si colorano vivacemente e poi si appendono. Dovete stare attenti a maneggiarle perché sono delicate. I miei bambini per le decorazioni, oltre ai classici ovetti di legno o di carta hanno aggiunto quelle trovate da [Tiger](#) a forma di pulcino, uovo, coniglietto.

Ecco il nostro albero, bello vero?



Ogni giorno, da qui al 27 marzo, viene salutato con una bella x sul calendario ... la sorpresa dell'uovo di Pasqua crea sempre grandi aspettative ... mentre noi, donne di famiglia, abbiamo già pensato a cosa preparare per il pranzo. Sono occasioni in cui al piacere del rispetto della tradizione si unisce anche il desiderio di preparare qualcosa di nuovo.

Così ho pensato a questo gustoso primo piatto: **tagliolini, limone e olio**.

La ricetta mi è stata tramandata da mia suocera, Nada, una bravissima cuoca. Nada è nata e cresciuta in un podere a Scansano in provincia di Grosseto. I suoi genitori erano contadini e lei, penultima di 5 figli, era addetta ai lavori di casa.

Ha imparato a cucinare fin da piccola i piatti della tradizione maremmana, semplici genuini e buonissimi.

La sua specialità è la pasta fresca fatta a mano: tortelli, lasagne, tagliolini, spaghetti alla chitarra ... avete già l'acquolina? Beh, io sì! I tagliolini al limone e olio hanno dei colori che si sposano benissimo con la primavera, e mangiati durante una bella giornata di sole, magari in giardino, con un buon bicchiere di vino bianco...ci avvicinano alla felicità.

Ecco la sua ricetta per 4 persone:

Avrai bisogno di:

- 1 cipolla bianca piccola
- 200 g prosciutto cotto italiano alta qualità
- 1 carota piccola
- 250 ml panna fresca
- 1 limone biologico (dei limoni in giardino)
- q.b. [olio extravergine di oliva alta qualità](#)
- 400 g tagliolini freschi

Come si fa:

In un tegame mettete un po' di olio, la cipolla e la carota, tagliate finemente e fate cuocere con il coperchio. Aggiungete poi il prosciutto cotto tagliato a dadini e lasciate cuocere per altri 5 minuti, aggiungete poi il limone spremuto e metà

della buccia grattugiata. Poi frullate il tutto, avendo l'accortezza di lasciare qualche pezzetto intero di prosciutto cotto ed infine aggiungete la panna. Cuocete i tagliolini in abbondante acqua salata per il tempo di cottura necessario e poi versate nella padella e condite con il sugo precedentemente cucinato. Passate un ultimo filo di olio sopra.

Servitevene un'abbondante porzione e ... buon appetito! e buona Pasqua!

