

Piatti delle vacanze di Pasqua in Puglia: le ricette delle feste

Palombe, cuddhure, agnelli di pasta di mandorle e leccornie varie: la Puglia conquista anche a tavola, con i sapori tipici delle feste pasquali. Trascorrere le vacanze di Pasqua in Puglia significa scoprire riti che si tramandano nei secoli e tradizioni altamente suggestive, ma anche assaporare ricette che contraddistinguono i menu dei giorni di festa.

Le palombe o cuddhure, dolcetti di Pasqua e sapori di Puglia

Sono i dolci pasquali piú antichi e diffusi in tutta la Puglia e cambiano nome di paese in paese, declinandosi in cuddhure, palummeddhe, scarceddhe, panareddhe eccetera. Fino a qualche anno fa, questi dolci simbolici venivano preparati con la pasta del pane modellata a forma di colomba, di cestino, di galletto o di bambola, decorati con l'uovo sodo e pennellati con uovo per renderli lucidi e belli. Oggi, invece, la versione si è ammodernata con la piú saporita pasta frolla.

L'agnello di pasta di mandorle, re della tavola di Pasqua nel Salento

Immane sulle tavole pasquali, specie del Salento, è l'agnello. L'agnello, quello vero, per tradizione viene cucinato al forno con le patate in tutte le grandi occasioni. Il segreto di questa semplice ricetta sta tutto nella scelta delle carni migliori. L'alternativa piú dolce e piú apprezzata anche dai bambini è l'agnello di pasta di mandorle, ricetta che nasce a Lecce per poi diffondersi nei decenni in tutta la penisola salentina, realizzato con mandorle macinate, zucchero, marmellata di agrumi o di pere, faldacchiera, cioccolato fondente in pezzi e, a scelta, agrumi canditi. Una vera squisitezza.

I piatti della Pasqua a Bari

U benedittu è l'antipasto pasquale per eccellenza, in quel di Bari. È il piatto che mette fine alla penitenza quaresimale con uova sode, ricotta e soppressata su fette d'arance e carciofi fritti. Molte famiglie, poi, prediligono il crudo di mare prima di passare ai primi, tra cui spiccano le orecchiette con il ragù alla barese preparato con bracioline di carne di cavallo e qualche pezzo di pancetta di maiale. Le bracioline vengono servite come secondo, tra i piú in voga nel barese, insieme all'agnello in umido con piselli, che potrete assaggiare durante le vostre vacanze di Pasqua.