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.Â

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

Sono i dolci pasquali piÃ¹ antichi e diffusi in tutta la Puglia e cambiano nome di paese in paese, declinandosi in cuddhure, palummeddhre, scarceddhe, panareddhe eccetera. Fino a qualche anno fa, questi dolci simboliciÂ 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 Ã¨ ammodernata con la piÃ¹ saporita pasta frolla.

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

Immancabile sulle tavole pasquali, specie del Salento, Ã¨ 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 piÃ¹ dolce e piÃ¹ apprezzata anche dai bambini Ã¨ l`agnello di pasta di mandorle, ricetta che nasce aÂ LecceÂ 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 benedÃ¬ttÂ Ã¨ l`antipasto pasquale per eccellenza, in quel diÂ Bari. Ãˆ 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 ragÃ¹ alla barese preparato con braciole di carne di cavallo e qualche pezzo di pancetta di maiale. Le braciole vengono servite come secondo, tra i piÃ¹ in voga nel barese, insieme all`agnello in umido con piselli, che potrete assaggiare durante le vostre vacanze di Pasqua.