



*Il ricettario*  
**Galbani**





la  
**Pasqua**  
*è servita*



## Antipasti

# Muffin Galbanino, prosciutto e piselli

## Ingredienti

### Dosi per 4 persone:

- 1 Galbanino da 270 g
- 100 g di piselli
- 100 g di prosciutto cotto Galbacotto
- 200 g di farina
- 3 uova
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 100 ml di olio di semi
- 100 ml di latte
- 1 bustina di lievito per torte salate
- sale e pepe



## Il protagonista

## Preparazione

Saltate i piselli e il prosciutto cotto tagliato a dadini in padella con un cucchiaino d'olio e lasciateli raffreddare. Nel frattempo sbattete in una terrina le uova e aggiungete il latte e l'olio di semi.

Setacciate la farina con il lievito e aggiungetela al composto di uova, olio e latte, mescolando con cura per evitare la formazione di grumi. Una volta ottenuto un impasto liscio, tagliate a cubetti il Galbanino e aggiungetelo all'impasto insieme al Galbacotto e ai piselli.

Aggiustate di sale e pepe e versate l'impasto in stampi da muffin coperti di pirottini di carta, riempiendoli fino all'orlo. Cuocete a 180° in forno ventilato per circa 20-25 minuti.



la  
**Pasqua**  
*è servita*



# Antipasti



## Pecorelle di toast

### Ingredienti

#### Dosi per 1 persona:

- 2 fette di pan carré
- 2 Fette Santa Lucia alla Mozzarella
- 2 fette di prosciutto cotto Galbacotto
- 2 cucchiaini di besciamella
- 2 cucchiaini di parmigiano
- qualche funghetto
- 1 oliva nera



### Il protagonista

### Preparazione

Aiutandovi con una formina coppapasta, intagliate la forma di una pecorella su due fette di pan carré, spalmatele con besciamella e date una spolverata di parmigiano.

Adagiate sopra una delle due fette di pan carré le fette di prosciutto, i funghetti a fettine e le Fette Santa Lucia alla Mozzarella. Passate entrambi i pan carré in forno caldo, lasciando quello spalmato di besciamella sotto il grill in modo che gratini.

Decoratelo con la faccina della pecorella: formate il “muso” con un pezzettino di prosciutto e gli occhi e le narici con pezzetti di olive nere. Per le orecchie tagliate dei pezzetti di Fette alla Mozzarella. Componete i toast e servite subito.



la  
**Pasqua**  
è servita



## Antipasti

# Polpettine di salmone e Mozzarella

## Ingredienti

### Dosi per 4 persone:

500 g di patate  
250 g di salmone affumicato  
2 Mozzarelle Santa Lucia 125 g  
1 porro  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
2 uova  
erba cipollina fresca  
150 g di pangrattato  
1 bicchiere di vino bianco secco  
sale e pepe



## Il protagonista

## Preparazione

Lavate, sbucciate e cuocete le patate in abbondante acqua salata. Intanto lavate e tagliate il porro a rondelle e fatelo appassire per 3 minuti in padella con olio extravergine. Quando le patate saranno morbide scolatele e versatele nella padella con il porro, accendete la fiamma alta e fatele rivenire per 5 minuti, aggiustando di sale e pepe. Levate quindi dal fuoco e lasciate raffreddare. Intanto tagliate le mozzarelle Santa Lucia a cubetti e mettetele nel contenitore del mixer da cucina, aggiungetevi le uova e la preparazione di porro e patate.

Tritate il tutto, aggiungete al composto l'erba cipollina tagliata finemente e il salmone sminuzzato, quindi amalgamate bene a mano. Con il composto ottenuto preparate delle polpettine del diametro di 5 cm e schiacciatele leggermente nella mano. Passatele nel pangrattato, disponetele in una teglia unta con poco olio e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti. Passato questo tempo sfumate con il bicchiere di vino bianco e lasciate cuocere per altri 3 minuti in forno. Servite calde.



la  
**Pasqua**  
*è servita*



## Antipasti

# Tartine all'uovo di quaglia, mortadella e pistacchi

## Ingredienti

### Dosi per 4 persone:

200 g di farina bianca '00  
180 g di mortadella Galbanella  
100 g di Ricotta Santa Lucia  
1 uovo  
6 uova di quaglia  
100 g di burro Santa Lucia  
12 pistacchi sgusciati  
sale



## Il protagonista

## Preparazione

Sistemate la farina a fontanella sul piano da lavoro e mettete il burro ammorbidito al centro, lasciandone da parte una nocciola per imburrare gli stampini. Impastate energicamente fino a ottenere molte briciole alle quali aggiungerete la punta di un cucchiaino di sale, l'uovo e 20 ml di acqua fredda. Impastate ancora fino a ottenere una palla di pasta liscia che dovrà riposare in frigorifero avvolta in pellicola alimentare per un'ora. Intanto cuocete le uova di quaglia per 3 minuti in acqua bollente, scolatele e, una volta fredde, staccate il guscio.

Frullate la Galbanella e unitela alla Ricotta precedentemente ammorbidita con una forchetta. Stendete la pasta sottile, quindi ricavate 12 dischi del diametro di 6 cm. Imburrate 12 pirottini di alluminio, foderateli con la pasta e fateli cuocere in forno a 180° per 10 minuti, quindi conditeli con la crema di mortadella, poi con mezzo uovo di quaglia leggermente salato e infine decorate con un cucchiaino di pistacchi tritati.



*la*  
**Pasqua**  
*è servita*

Primi



## Girelle con Ricotta, spinaci e pomodorini

### Ingredienti

#### Dosi per 4 persone:

1 confezione di pasta spessa per lasagne  
250 g di Ricotta Santa Lucia  
400 g di spinaci freschi puliti  
60 g di parmigiano  
scorza di mezzo limone  
500 g di pomodorini datterini o ciliegini  
1 spicchio d'aglio  
qualche seme di finocchio  
qualche foglia di basilico  
olio extravergine d'oliva  
noce moscata  
sale e pepe



*Il protagonista*

### Preparazione

Fate cuocere gli spinaci in una capace pentola con un pizzico di sale a fiamma dolce: coprite con un coperchio e lasciate che, grazie al vapore prodotto internamente, diventino morbidi.

Preparate il condimento: lavate i pomodorini e tagliateli a metà. In una padella antiaderente mettete olio, lo spicchio d'aglio intero, i semi di finocchio tritati e fate insaporire. Aggiungete i pomodorini tagliati, salate, pepate, profumate con basilico e cuocete per 10 minuti. Scolate gli spinaci e, in una terrina, mescolateli alla Ricotta Santa Lucia, unite 30 g di parmigiano, sale, una macinata di pepe nero, la scorza del limone grattugiata e un pizzico di noce moscata. Sbollentate i fogli di pasta di lasagna in acqua bollente e trasferiteli in una bacinella di acqua fredda. Scolateli e spalmateli con un velo di farcia: se i fogli fossero troppo sottili sovrapponetene due così sarà più facile tagliarli. Arrotolateli e metteteli in frigo a solidificare 10 minuti. Tagliate le vostre girelle e posizionatele su una pirofila da forno. Conditetele con i pomodorini spadellati, rifinite con il parmigiano e cuocete in forno a 170° per 20-25 minuti. Servite calde.



la  
**Pasqua**  
*è servita*



Primi



## Crepes con Certosa, noci ed erba cipollina

### Ingredienti

#### Dosi per 4 persone:

2 uova  
170 g di farina  
250 g di acqua  
2 confezioni di Certosa da 165 g  
100 g di noci  
erba cipollina  
latte  
parmigiano  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe



*Il protagonista*

### Preparazione

In una ciotola lavorate con una frusta le uova, unite a poco a poco l'acqua e versate il tutto lentamente su un'altra ciotola con la farina. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo, agghiustate di sale e lasciate riposare mezz'ora in frigorifero.

Ungete un padellino antiaderente (massimo 15 cm di diametro) con del burro o dell'olio. Non appena si scalda versate un mestolo di impasto e lasciate cuocere, girate non appena si inizia a staccare dai bordi. In una ciotola lavorate la Certosa con un filo di latte, unite un cucchiaino d'olio fino a ottenere un composto cremoso. Tagliate grossolanamente le noci, lavate e asciugate bene l'erba cipollina e tritatela finemente.

Unite il tutto e mescolate ancora. Farcite ciascuna crepe con un cucchiaino colmo di crema di Certosa e arrotolate con cura: in questo modo il ripieno si spanderà per tutto il rotolino. Passate le crepes in forno caldo a 180° per 5 minuti e cospargete con scaglie di parmigiano.



*la*  
**Pasqua**  
*è servita*



*Secondi*



## Torta Pasqualina

### *Ingredienti*

#### **Dosi per 6 persone:**

2 confezioni di pasta sfoglia rotonda  
1 kg di bietole o di spinaci freschi  
500 g di Ricotta Santa Lucia  
5 uova  
1/2 cipolla tritata  
parmigiano grattugiato  
olio extravergine d'oliva  
poco Burro Santa Lucia  
maggiorana  
sale e pepe



*Il protagonista*

### *Preparazione*

Mondate le bietole, conservando soltanto la parte verde, lavatele in abbondante acqua corrente, tagliatele a striscioline e scottatele per due o tre minuti in acqua salata in ebollizione. Scolatele e lasciatele raffreddare. Rosolate la cipolla in una padella con due cucchiari d'olio, unitevi le bietole strizzate e fatele insaporire qualche minuto. Quindi versatele in una ciotola e mescolate con la Ricotta Santa Lucia, il parmigiano, due uova sbattute, un cucchiaino di maggiorana, sale e pepe. Ungete d'olio una tortiera (22-24 cm) a bordi alti e svasati, infarinatela e foderatela con un rotolo di sfoglia precedentemente assottigliata con il mattarello, lasciandola debordare leggermente. Versatevi il ripieno preparato - se fosse troppo consistente, diluitelo con qualche cucchiaino di latte. Praticate tre fossette nel ripieno, a distanza regolare, e rompetevi le uova. Mettete un fiocchetto di burro sopra ogni uovo, quindi coprite il ripieno con l'altro disco di sfoglia. Chiudete la torta usando i bordi della sfoglia inferiore. Spennellate d'olio tutta la superficie della torta e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa un'ora. Servitela tiepida o fredda. Può essere preparata anche il giorno prima, conservandola in frigorifero.



*la*  
**Pasqua**  
*è servita*



*Secondi*



## Rollè di patate con Mascarpone, broccoletti e salsiccia

### *Ingredienti*

#### **Dosi per 4 persone:**

400 g di patate a pasta gialla  
100 g di farina  
2 uova  
100 g di broccoletti  
150 g di Mascarpone Santa Lucia  
2 salsicce fresche di maiale  
un bicchiere di Prosecco  
2 spicchi d'aglio  
100 ml di panna liquida  
olio extravergine d'oliva  
40 g di semi di sesamo tostati  
noce moscata  
pepe nero macinato grosso  
sale



*Il protagonista*

### *Preparazione*

Lavate le patate e mettetele a bollire in acqua leggermente salata. In un'altra pentola mettetete a bollire i broccoletti in acqua leggermente salata. Nel frattempo, in una padella ampia fate rosolare l'olio e l'aglio; quando quest'ultimo sarà ben dorato, levatelo e aggiungete la carne delle salsicce. Fatela rosolare a fuoco medio e rompetela con un mestolo di legno in tanti pezzetti. Sfumate con il Prosecco e lasciate cuocere a fuoco lento. Aggiungete i broccoletti scolati, unite il Mascarpone Santa Lucia e aggiustate di sale. In una grossa ciotola schiacciate le patate con lo schiacciapate, aggiungete la farina, le uova, la noce moscata, sale, pepe ed un poco di panna liquida. Mescolate bene fino ad ottenere un impasto denso e compatto. Potete aggiungere panna liquida o farina a seconda delle correzioni da apportare alla consistenza del composto. Preparate un foglio di carta forno e ungetelo bene. Su questo stendete il vostro composto di patate e sopra il preparato di broccoletti, salsiccia e mascarpone. Arrotolate il tutto con cura, cospargete il rollè con i semi di sesamo e chiudete il foglio di carta forno in modo da stringervi dentro il rollè. Infornate a 180° per 20 minuti. Una volta pronto, tagliatelo a fette e servitelo tiepido.

la  
**Pasqua**  
*è servita*



## Secondi



# Millefoglie di patate, Certosa e asparagi con uovo in camicia

## Ingredienti

### Dosi per 4 persone:

4 patate a pasta gialla  
4 uova  
24 asparagi freschi  
2 confezioni di Certosa da 100 g  
erba cipollina  
una tazzina di aceto bianco  
noce moscata  
sale e pepe



## Il protagonista

## Preparazione

Lavate gli asparagi e privateli della parte più dura del gambo. Cuoceteli, con la testa rivolta verso l'alto, in un pentolino coperto pieno per metà di acqua bollente leggermente salata per 10-15 minuti, finché le punte saranno morbide. Nel frattempo sbucciate e affettate le patate molto sottili con l'aiuto di una mandolina, quindi disponetele in una teglia grande e ben unta e infornatele a 110° per 8 minuti. Quando gli asparagi saranno pronti, scolateli e freddateli.

Tagliateli quindi in quattro parti nel senso della loro lunghezza. Componete le quattro millefoglie in una teglia da forno alternando fettine di patate con uno strato di Certosa spalmata e uno di asparagi. Aggiustate di sale e pepe e infornate nuovamente a 180° per 10 minuti. Prima di impiattare fate scaldare dell'acqua in un pentolino.

Quando sarà arrivata quasi a ebollizione (intorno agli 80°) versateci una tazzina di aceto bianco e rompeteci dentro un uovo per volta. Con l'aiuto di un cucchiaino mescolate l'acqua delicatamente senza toccare l'uovo, che in 1 minuto e mezzo sarà pronto in camicia. Impiattate le uova in camicia sulle millefoglie, spolverate con noce moscata e decorate con erba cipollina.



la  
**Pasqua**  
*è servita*

*Dolci*



## Biscottini Pasquali

### *Ingredienti*

#### **Dosi per 6 persone:**

200 g di farina '00  
100 g di farina di mandorle  
150 g di burro Santa Lucia  
1 uovo  
100 g di zucchero a velo  
essenza naturale di vaniglia  
un pizzico di sale

Per la glassa:

un albume  
170 g di zucchero a velo  
coloranti alimentari



*Il protagonista*

### *Preparazione*

Lavorate a crema il burro Santa Lucia a temperatura ambiente con lo zucchero, l'uovo, l'essenza di vaniglia e il sale. Setacciate la farina 00 insieme alla farina di mandorle e incorporatele velocemente con la punta delle dita ottenendo un impasto bricioloso: avvolgetelo in pellicola alimentare e fate riposare in frigo per circa 1 ora.

Trascorso questo tempo stendete la pasta in una sfoglia di 3 mm di spessore e con dei taglia biscotti ricavate i vostri biscottini: metteteli in freezer 5 minuti a solidificare, quindi cuoceteli in forno caldo a 170° per 15 minuti. Fate raffreddare completamente.

Preparate la glassa: incorporate lo zucchero a velo all'albume, dividete il composto in diverse ciotoline e colorate con coloranti alimentari a piacere. Con conetti da pasticceria decorate i vostri biscottini pasquali, quindi lasciateli solidificare per circa 1 ora prima di servire.



la  
**Pasqua**  
*è servita*

*Dolci*



## Tiramisù fragole e cioccolato

### *Ingredienti*

#### **Dosi per 6 persone:**

500 g di fragole  
500 g di Mascarpone Santa Lucia  
1 bicchiere di succo di arancia  
1 confezione di savoiardi  
3 tuorli d'uovo  
5 cucchiaini di zucchero  
100 g di cioccolato fondente  
cacao in polvere q.b.  
foglioline di menta fresca



*Il protagonista*

### *Preparazione*

Lavate e private del picciolo verde un terzo delle fragole, quindi frullatele finemente con un bicchiere di succo di arancia puro. Preparate la crema al mascarpone: montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e spumosa, quindi unitevi il Mascarpone Santa Lucia, che avrete precedentemente lavorato per ammorbidirlo, e incorporate delicatamente dal basso all'alto per non far smontare il composto.

Tritate il cioccolato grossolanamente al coltello e riducete le fragole a pezzetti, tenendo da parte le più grosse che vi serviranno per la decorazione. Componete il tiramisù: in un piatto grande mettete qualche cucchiaino di crema al mascarpone, quindi inzuppate lievemente i savoiardi nel succo di fragola e arancia e disponeteli sopra. Sui biscotti mettete ancora crema, qualche pezzetto di fragola e cioccolato tritato. Continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti. Spolverizzate l'ultimo strato con il cacao in polvere, le fragole che avete tenuto da parte e qualche fogliolina di menta. Tenete in frigo prima di consumare.



*la*  
**Pasqua**  
*è servita*



Dolci



## Cheesecake frutti di bosco e crema alla Ricotta

### Ingredienti

#### Dosi per 8 persone:

- 150 g di biscotti secchi
- 20 g di zucchero di canna
- 60 g burro Santa Lucia
- 2 confezioni di Crema alla Ricotta Santa Lucia
- 6 g di colla di pesce
- frutti di bosco freschi per decorare



*Il protagonista*

### Preparazione

Tritate finemente i biscotti al mixer, unite lo zucchero di canna, il burro precedentemente fuso a bagno maria e mescolate bene. Trasferite il composto in una tortiera rotonda foderata di carta forno e pressate bene sia sui bordi che alla base.

Mettete la colla di pesce ad ammolare in acqua fredda. Scaldate una piccola parte di Crema alla Ricotta e fatevi sciogliere la colla di pesce. Una volta sciolta, unite alla restante Crema alla Ricotta e amalgamate bene. Versate la crema sulla base di biscotto, livellatela e decorate con frutti di bosco a piacere come more, lamponi, mirtilli e ribes.

Fate solidificare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.



la  
**Pasqua**  
*è servita*



Dolci



## Tiramisù delle isole

### Ingredienti

#### Dosi per 6 persone:

- 250 g di Mascarpone Santa Lucia
- 3 cl di estratto di vaniglia
- 50 g di zucchero a velo
- 2 uova
- 1 ananas
- 2 kiwi
- 200 g di biscotti tipo savoiardi
- 5 cl di rum
- 100 g di gocce di cioccolato



*Il protagonista*

### Preparazione

Per la crema sbattete energicamente i tuorli d'uovo con il Mascarpone Santa Lucia e l'estratto di vaniglia. Montate a neve gli albumi, aggiungete lo zucchero a velo mescolando delicatamente e incorporateli al composto. Una volta fatto unire anche 80g di gocce di cioccolato.

Tagliate l'ananas a fette. Conservatene in frigo qualche fetta per la decorazione finale e mescolate il resto con la crema al mascarpone. Immergete i savoiardi per 1-2 secondi nel rum e iniziate a comporre il tiramisù: componete un primo strato di savoiardi, aggiungete uno strato di crema al mascarpone con i pezzetti di ananas, poi ancora savoiardi e per finire uno strato di crema.

Mettete in freezer per 3 ore. Poco prima di servire coprite la superficie con spicchi di ananas, fette di kiwi fresco tagliato sottile e gocce di cioccolato.

A close-up photograph of a traditional Italian Easter cake (Casa Pasquale) on a yellow plate. The cake is topped with white icing and colorful sprinkles. In the background, there are yellow flowers and a glass of milk on a yellow saucer. A purple ribbon graphic is overlaid on the image, containing the text 'la Pasqua è servita'.

la  
**Pasqua**  
*è servita*

*Dolci*



## Pizza dolce Pasquale

### *Ingredienti*

#### **Dosi per 8 persone:**

300 g di farina 0  
150 g di farina manitoba  
100 g di Burro Santa Lucia  
100 ml di latte  
2 uova  
80 g di zucchero  
8 g di lievito di birra  
1 cucchiaino di miele  
scorza di 1/2 limone biologico  
un pizzico di sale

#### Per la copertura:

un albume  
170 g di zucchero a velo  
codette colorate

### *Preparazione*

La sera precedente in una planetaria o in una terrina capiente mescolate il lievito sciolto nel latte tiepido con 100 g di farina e fatelo lievitare 1 ora coperto da pellicola alimentare.

Trascorso il tempo aggiungete le restanti farine, le uova, lo zucchero, il sale, la scorza di limone grattugiata, il miele e in due volte il burro Santa Lucia a temperatura ambiente. Lavorate energicamente per 10 minuti fino ad ottenere un impasto morbido, liscio e vellutato (a seconda dell'umidità della farina potrebbe servirvene da aggiungere quindi tenetela a portata di mano).

Coprite con pellicola, fate lievitare 1 ora, poi mettete in frigo tutta la notte. Il mattino dopo mettete il vostro impasto in uno stampo alto da pizza dolce (o da panettone) e lasciatelo lievitare fino a quando sarà raddoppiato di volume. Cuocete quindi a 170° nella parte bassa del forno per circa 50 minuti. Fate raffreddare completamente. Preparate la glassa: incorporate lo zucchero a velo all'albume. Spalmatela sulla vostra pizza dolce e rifinite con codette colorate.



*Il protagonista*



*la*  
**Pasqua**  
*è servita*

*Dolci*



## Tiramisù al bicchiere albicocche e mandorle

### *Ingredienti*

#### **Dosi per 4 persone:**

250 g di Mascarpone Santa Lucia  
80 g di zucchero semolato  
3 uova  
8 mezza albicocche sciroppate  
2 cucchiaini di sciroppo di albicocca  
4 dischi di pan di spagna  
50 g di mandorle  
50 g di cioccolato fondente



*Il protagonista*

### *Preparazione*

Sgocciolate le albicocche sciroppate. Tagliate le mezza albicocche a fette. Separate gli albumi dai tuorli delle uova. Sbattete energicamente i tuorli assieme allo zucchero semolato, incorporate il Mascarpone Santa Lucia e lo sciroppo di albicocca. Unite delicatamente gli albumi montati a neve.

Componete nei bicchieri uno strato di crema al mascarpone, un disco di pan di spagna bagnato con lo sciroppo, uno strato di fettine di albicocca alternate con le mandorle e terminate con la crema al mascarpone; distribuite sopra il cioccolato tritato, decorate con le mandorle rimaste e fettine di albicocca. Mettete i tiramisù nei bicchieri in frigorifero per alcune ore, idealmente da 12 a 24 ore.

Suggerimenti: volendo potete usare delle nocciole al posto delle mandorle. Durante la stagione delle albicocche, potete usare la frutta fresca al posto di quella sciroppata.



*Vuol dire fiducia.*