

DM A CASA



# A TAVOLA

@ scrivi a [www.misya.info](http://www.misya.info)

## CACCIA ALL'UOVO PIU' GOLOSO

Che Pasqua è senza la caccia al tesoro? Ci vogliono le uova di cioccolato piccole, per nascondere meglio. Sceglierle confettate, farcite di pasta di nocciola di Giffoni e tinte solo con coloranti naturali. Chiudile in mini sacchetti e mettile in ogni angolo della casa. Vince chi ne trova di più! (Maglio, 38 euro al chilo, 6,40 euro la confezione).

FLAVIA  
IMPERATORE



## CUCINA VISTAMARE

### LA SBRICIOLATA DI FRAGOLE

Non vedevo l'ora che arrivasse la stagione delle fragole per provare una ricetta diversa. Ci siamo finalmente! Ed ecco una sbriciolata con ripieno di ricotta e fragole. **Ingredienti per 1 stampo:** 250 g di farina 00, 90 g di burro, 120 g di zucchero, 1/2 bustina di lievito per dolci, 1 uovo, 1 buccia di limone, 250 g di ricotta, 100 g di zucchero a velo, 200 g di fragole. Lavora in una ciotola farina, zucchero, lievito, burro a dadi, buccia di limone e 1 uovo per ottenere un impasto sbricioloso. Mettine metà in uno stampo e distribuisce sopra la crema fatta con ricotta, zucchero a velo e fragole a pezzettini. Ricopri con l'impasto rimasto. Inforna a 180° e cuoci per 30 minuti. Fai raffreddare prima di tagliare a fette e servire.

### il panino della settimana

#### AL LATTE PER LA MERENDA

**Cosa serve** 1 panino al latte, 2 fette di prosciutto San Daniele, 1 fettina di stracchino stagionato di capra, 2 foglie di rucola, 1 cucchiaino di miele.

**Preparazione** Scalda il formaggio pochi secondi sotto al grill. Farcisci il panino con il prosciutto, il formaggio ammorbidito condito con il miele e le foglie di rucola. Puoi gustare questa e altre specialità per la merenda genuina dei piccoli da Victum Cafè a Milano ([www.victim.it](http://www.victim.it)).



### LA PASQUALINA SPRINT

Anche se hai poco tempo, non rinunciare alla torta pasqualina. Con la base per le torte salate di Pasqua e un pizzico di fantasia realizzi creazioni su misura per il tuo pranzo. Puoi farcirla a più strati, riempirla di uova e servirla a fette o a bocconcini (Pasqualina gastronomica, Motta, 4,40 euro).

a cura di STEFANIA CARLEVARO scrivi a [dmacasa@mondadori.it](mailto:dmacasa@mondadori.it)

[WWW.DONNAMODERNA.COM](http://WWW.DONNAMODERNA.COM) 149