

Un perfetto pranzo di Pasqua

Non sono mai stata fan dei pranzi di famiglia, a me piace viaggiare e ogni occasione vacanziera era buona per andare via, per partire, per staccare.

Se poi devo dirla proprio tutta non sono nemmeno la classica mamma in cucina, a me cucinare piace davvero poco, non so farlo e non mi gratifica.

Quindi ho sempre preferito accettare inviti a casa di parenti (mamma e papà nello specifico), piuttosto che invitare

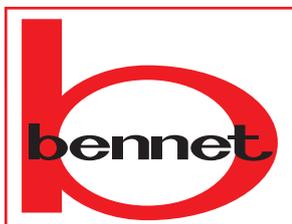
tutti io per le feste. È chiaro che ormai da un anno la nostra vita è cambiata e io ho dovuto rivedere alcuni miei atteggiamenti per sincronizzarmi con la nuova realtà, scoprendo che forse, mi stavo perdendo qualcosa.

Innanzitutto, ho scoperto che le mie figlie, a differenza mia, adorano provare a cucinare, e lo fanno in un modo così naturale che spesso mi chiedo da chi abbiano preso. Ah, sì, lo so: da mio marito, che ama improvvisare e sperimentare ed è il re della cucina a casa nostra. E anche se ci ritroviamo a mangiare sempre e solo noi quattro, mette il massimo impegno in quello che fa.

Ed è questa un'altra cosa che mi stavo perdendo: **il piacere del godere al massimo delle piccole cose**. Per questo abbiamo pensato a un menù davvero speciale per il pranzo di Pasqua. La nostra famiglia è mezza piemontese e mezza toscana, quindi in tavola cerchiamo di mettere sempre un pezzo della tradizione regionale di ognuno di noi. Della terra di Dante sicuramente la carne è ciò che preferisco e quindi chiedo sempre a mio marito quando torna da Firenze di portarmi i fegatini che, su crostini appena scaldati, sono un antipasto perfetto e gustoso per tutta la famiglia. Sì, perché incredibilmente anche le bambine adorano questo piatto dal sapore deciso. E per par condicio metto in tavola anche un facile ma buonissimo vitello tonnato, che piace pure a mio marito, che non mangia il pesce.

Come primo piatto invece avremo dei classici gnocchi di patate piemontesi (con sugo di carne, ovviamente) e a seguire, per chi avrà ancora fame, un pezzo di bistecca, che per Pasqua a casa nostra non manca mai.





Gli editoriali.

Diciamo che essere sposate con un fiorentino permette di mangiare la fiorentina non solo a Pasquetta, per la più classica delle grigliate, ma ogni volta che ce n'è il desiderio. Ma fa tutto lui, vi starete chiedendo? Beh, sì! L'ho detto prima che è il re della cucina! Però io e le bambine ci dedichiamo all'allestimento del tavolo che, per l'occasione, prevede l'utilizzo di accessori a temi pasquali (gallinelle, pulcini, oveti) per rendere la nostra tavola ancora più bella. E poi via libera all'apertura delle decine di uova che le mie figlie ricevono ogni anno e che poi tocca a me finire e smaltire. Uno sforzo grandissimo in effetti, per una golosa come me. Perché io non amo cucinare, ma mangio tutto. E pure troppo!

Da Bennet si trova una grande varietà di proposte per rendere perfetto anche il vostro pranzo di Pasqua, sul volantino "Dolcezze di Pasqua", valido fino al 5 aprile. Scoprite lì tutte le incredibili novità per rendere speciale questa festa!

E buona Pasqua a tutti!