

# My dishes of Easter lunch

**IT:** Le feste sono dietro di noi ed io oggi vi propongo due ricette per due piatti, che ho fatto per il pranzo della Pasqua. La prima è un ricetta salata e l'altra è dolce, quale delle due ricette vi piace di più?

## ***Cheesecakes ai pomodori secchi ed erbe miste***

Ingredienti:

100 g di crackers vari

100 g di burro

350 g di ricotta

60 g di pecorino grattugiato

2 uova

2 limoni

5-6 pomodori secchi sott'olio

3 cucchiaini di capperi sotto sale

2 cucchiaini di erbe miste tritate

qualche stelo di erba cipollina

sale e pepe

Fate fondere il burro a fuoco dolce in una casseruola. Levate e lasciate raffreddare. Tritate i crackers, unite il burro fuso e mescolate. Distribuite l'impasto negli stampi, premete, livellate e mettete in frigo per almeno 1 ora. Sciacquate i capperi per eliminare il sale di conservazione, asciugate con un foglio di carta assorbente da cucina, strizzateli e sminuzzateli. Grattugiate la scorza e spremete il succo dei limoni. Scolate i pomodori secchi e sminuzzateli. Raccogliete la ricotta in una ciotola. Unite il pecorino, il succo e la scorza grattugiata dei limoni, e lavorate in crema con un cucchiaino di legno. Aggiungete i pomodori secchi sminuzzati, i capperi tritati, le uova e il misto di erbe, salate, pepate e mescolate bene. Distribuite il composto negli stampi sopra i crackers, mettete in forno già caldo a 180 gradi e fate cuocere per circa 30 minuti. Levate e lasciate intiepidire. Servite con qualche stelo di erba cipollina.

Tempo: 10 minuti per preparazione + 1 ora per riposo + 30 min

di cottura

Costo: € 4,80 cca

Per la ricetta dolce invece ho scelto: ***Mousse di limone alle fragole***

Ingredienti per 4 persone:

4 uova

120 g di zucchero

2 limoni

10 g di gelatina

150 ml di acqua

1 cucchiaino di pistacchi sgusciati

una dozzina di fragole

Spremete i limoni. Separate gli albumi dai tuorli, e sbattete i tuorli con lo zucchero e il succo di limone. Cuocete a bagnomaria mescolando per alcuni minuti. Togliete dal bagnomaria e fate raffreddare. Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda per 5 minuti. Scaldate 150 ml di acqua, un attimo prima dell'inizio della bollitura, spegnete la fiamma e fatevi sciogliere la gelatina sgocciolata. Montate a neve gli albumi e incorporateli con la crema, unite l'acqua con la gelatina e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Fatelo raffreddare e passatelo nel frigo per almeno 4 ore. Al momento di servire unite i pistacchi tritati e le fragole a rondelle.

P.S.: Questo dolce aiuta alla digestione.

Tempo: 10 min per preparazione + 5 min di cottura + 4 ore di riposo

Costo: € 3,40 cca

**EN:** The holidays are behind us and today I propose to you two recipes for two dishes, which I did for lunch on Easter. The first is a appetizer recipe and the other is dessert, which of the two recipes do you like best?

***Cheesecakes with dried tomatoes and mixed herbs***

ingredients:

100 g of crackers various

100 g of butter

350 g ricotta

60 g of grated sheep cheese  
2 eggs  
2 lemons  
5-6 sun-dried tomatoes  
3 tablespoons salted capers  
2 tablespoons chopped mixed herbs  
a few chives  
salt and pepper

Melt the butter on low heat in a saucepan. Take away and let it cool. Chop the crackers, add the melted butter and stir. Distributed the mixture into the molds, press, level and refrigerate them for at least 1 hour. Rinse the capers to remove the salt conservation, dry with a absorbent paper from the kitchen, squeeze and cut it. Grate the peel and squeeze the juice of lemons. Drain the sun-dried tomatoes and cut it. Put the ricotta in a bowl. Add the cheese, the juice and the grated rind of the lemons, and work the cream with a wooden spoon. Add the chopped sun-dried tomatoes, capers, chopped eggs and mixed herbs, salt and pepper and mix well. Spread the mixture into the molds on top of the crackers, place in a preheated oven at 180 degrees and cook for about 30 minutes. Take away and let it cool. Serve with a few chives.

Time: 10 minutes for preparation + 1 hour resting + 30 min of cooking

Cost: € 4.80 approx

For dessert recipe instead I chose: ***Lemon mousse with strawberries***

Ingredients for 4 people:

4 eggs  
120 g of sugar  
2 lemons  
10 g gelatin  
150 ml of water  
1 teaspoon of shelled pistachios  
about a dozen strawberries

Squeeze the lemons. Divide the egg whites from the yolks and beat the egg yolks with the sugar and lemon juice. Cook in a

double boiler mixing for a few minutes. Remove from the water bath and let cool. Put the gelatin in cold water for 5 minutes. Heat 150 ml of water, for a moment before the start of the boil, turn off the heat and let dissolve the gelatin dripped. Whip the egg whites with the cream and imescolateli, add the water with the gelatin and mix until mixture is smooth. Let it cool and pass it in the fridge for at least 4 hours. Just before serving, add the chopped pistachios and strawberry slices.

P.S.: This dessert helps to digestion.

Time: 10 min for preparation + 5 min of cooking + 4 hours of rest

Cost: € 3,40 approx

**SI:** Prazniki so za nami in danes vam predlagam dve recepte za dve jedi, ki sem jih naredila za kosilo za Veliko noc. Prvi recept je za eno predjed, drugi pa je za sledico, kateri od dveh receptov vam je bolj vsec?

### ***Cheesecakes s suhimi paradizniki in mesanimi zelisci***

Sestavine:

100 g razlicnih krekerjev

100 g masla

350 g skute

60 g naribanega ovcjega sira

2 jajci

2 limone

5-6 posusehih paradiznikov v olju

3 zlice slanah kaperov

2 zlici sesekljanih mesanih zelisc

nekaj vejic drobnjaka

sol in poper

Stopite maslo na majhnem ognju v ponvi. Odstranite z ognja in pustite, da se ohladi. Seseklajte krekerje, dodajte stopljeno maslo in premesajte. Porazdelite zmes v kalupe, pritisnite in jih zravnajte, dajte jih v hladilnik za vsaj 1 uro. Sperite kapre, da odstranite sol, posusite jih s kuharskim papirjem, narezite jih. Naribajte skorjo in iztisnite sok limone.

Odcedite posušene paradiznike in jih narezite. Postavite skuto v skledo. Dodajte sir, sok in naribano skorjo limone, in mesajte kremo z leseno zlico. Dodajte sesekljanе posušene paradiznike, kapre, jajca in mesana zelisca, sol in poper ter dobro premesajte. Postavite zmes v kalupe na vrhu krekerjev, damo v segreto pecico na 180 stopinj in pecite približno 30 minut. Uzemite iz pecice in pustite, da se ohladi. Postrezite z nekaj stebli drobnjaka.

Cas: 10 min za pripravo + 1 ura za pocitek + 30 min za pecenje

Cena: € 4,80 približno

Za sladico sem se odlocila za: ***Limonin mousse z jagodami***

Sestavine za 4 osebe :

4 jajca

120 g sladkorja

2 limone

10 g zelatine

150 ml vode

1 cajna zlicka oluscenih pistacij

en ducat jagod

Stisnite limone. Razdelite beljake od rumenjakov in zmesajte rumenjake s sladkorjem in limoninim sokom. Kuhajte v banjamariji zmes za par minut. Odstranite z ognja in pustite da se shladi. Postavite zelatino v hladno vodo za 5 minut. Segrejte 150 ml vode, trenutek pred zacetkom vrenja, dajte dol s stedilnika in dajte v vodo predhodno odcejeno zelatino. Stepite beljake s smetano in dodajte v rumenjarkovo kremo, dodajte zelatino in premesajte, dokler zmes ne postane gladka. Pustite kremo da se ohladi in nato dajte v hladilnik za vsaj 4 ure. Tik pred serviranjem dodajte sesekljanе pistacije in rezine jagod.

P. S.: Ta sladica pomaga pri prebavi.

Cas: 10 min za pripravo + 5 min kuhanja + 4 ure pocitka

Cena: € 3,40 približno

**BIH/HR/SR:** Praznici su iza nas i danas imam za vas dva recepta za dva jela koje sam napravila za rucak za Uskrs. Prvi recept je za jedno predjelo, drugi je za desert koji od dva recepata

vam se više sviđa?

### ***Cheesecakes sa susenim paradajzom i mjesanim biljkama***

Sastojci :

100 g razlicitih krekeri  
100 g maslaca  
350 g sirotke sira  
60 g naribanog ovcjeg sira  
2 jaja  
2 limuna  
5-6 posusehij paradajza u ulju  
3 kasike kapera u soli  
2 kasike seckanih mjesanih biljki  
nekoliko grancica vlasca  
sol i papar

Rastopite maslac na laganoj vatri u tavi. Ukloni sa sporeta i ostavite da se ohladi. Sasjeckajte krekeri, dodajte rastopljeni maslac ipromjesajte. Stavite mjesavinu u kalupe, pritisnite i izravnajte jih, dajte jih u hladilnik za najmanje sat vremena. Isperite kapere, da uklonite sol, osusite jih sa papirom, isjeckajte jih. Naribajte koru i stisnuti sok od limuna. Odcijedite suvi paradajz i narezite ga. Stavite sirotku u zdjelu. Dodajte naribani sir, sok i koricu naribanog limuna, kremu mjesajte sa drvenom kasikom. Dodajte sjeckani suvi paradajz, kapere, jaja i mjesana bilja, sol i papar i dobro promjesajte. Stavite mjesavinu u kalup na vrhu krekeri, stavite u zagrejanu rernu na 180 stupnjeva i pecite oko 30 minuta. Uzemite iz rerne i ostavite da se ohladi. Posluzite sa vlascem.

Vreme: 10 min za pripremu + 1 sat mirovanja + 30 min za pecenje

Cijna: € 4,80 priblizno

Za desert sam se odlucila za: ***Limunov mousse sa jagodama***

Sastojci za 4 osobe :

4 jaja  
120 g secera  
2 limuna  
10 g zelatina

150 ml vode

1 kasicica drobljenih pistacija

jedna desetina jagoda

Stisnitei limun. Razdijelite bjelake od zumanca i izmutite zumance sa secerom i sokom od limuna. Stavite mjesavinu u banjamariju za nekoliko minuta. Ukloni sa stednjaka i ostavite da se ohladi. Stavite zelatin u hladnu vodu za 5 minuta. Zagrijte 150 ml vode, trenutak prije sto pocne vreti sklonite sa vatre, u vodu stavite zelatin i izmjesajte. Umjesajte bjelake i dodajte jih u kremu od zuvancad, dodajte vodu sa zelatinom i promijesajte dok mjesavina ne postane glatka. Pustite da se krema ohlad , a zatim stavite u hladilnik za najmanje 4 sata. Prije posluživanja, dodajte sjeckane pistacije i narezane jagode.

P. S. : Ovaj desert pomaze u probavi.

Vrijeme: 10 min za pripavu + 5 min kuvanja + 4 sata mirovanja

Cijena: € 3,40 priblizno

By: Dragana Radosevic











