

# A PASQUA una festa

## del PALATO

**L**eandro Luppi, del ristorante "Vecchia Malcesine", dell'omonima località del Lago di Garda, al posto dei soliti piatti della tradizione propone quattro ricette sfiziose che sono una vera esplosione di gusto

Malcesine (VR), aprile

Una Pasqua diversa, soprattutto a tavola, con piatti sfiziosi, sorprendenti, che possono essere riassunti con una sola espressione: un'esplosione di gusto che riempie il palato e fa sognare i sensi. E' quanto promette (e mantiene pienamente) lo chef Leandro Luppi, proprietario del ristorante "Vecchia Malcesine", situato in un punto incantevole dell'omonima località del Lago di Garda. Non i soliti piatti della tradizione, bensì colori, profumi e sapori che si uniscono in modo ardito, ma seducente, con un impatto che si stempera meravigliosamente in bocca.

Ecco, dunque, i quattro piatti per la tavola del giorno di Pasqua che Leandro Luppi ha preparato appositamente per i nostri lettori. Per trascorrere davvero un giorno diverso, anche a tavola, con i propri cari.

Andrea Bedetti

### CAPPUCCINO DI ASPARAGI

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE.** Per la zuppa: 200 g di asparagi bianchi, 200 g di asparagi verdi, 2 patate; farcia per i ravioli:

4 fette di pane, 70 g di pinoli, 40 g di latte, 20 g di maggiorana, sale, pepe, parmigiano q.b.; (per i ravioli), 1 pizzico di noce moscata, 100 g di pasta fresca all'uovo, fatta con 100 g di farina e 3 uova. Cominciate a preparare la zuppa. Tagliate la parte dura degli asparagi, conservate le punte. In una casseruola, mettete i gambi lavati, le patate, sbucciate e lavate, coprite con acqua il tutto, e fate cuocere per circa 45 minuti. Frullate e setacciate il composto, aggiustate di sale e di pepe. A questo punto, preparate il ripieno: frullate i pinoli con il pane ammorbidito precedentemente in 20 g di latte, aggiungete la maggiorana tritata, aggiustate di sale e pepe. Con il ripieno e la pasta fresca formate dei raviolini della dimensione di un'unghia. Frullate i 20 g di latte avanzato, fino a trasformarlo in schiuma. Cuocete i raviolini, adagiateli sul fondo della tazza con le punte degli asparagi scottate precedentemente. Versate la zuppa, la schiuma di latte e una spolverata di noce moscata. Servite con croissant al sale.