

## Notiziario dell'associazione

n° 7

*In spagnolo aspettare si dice “esperar”, perché in fondo aspettare è anche sperare.*

(Anonimo)

*Non stancarti mai di aspettare perché il giorno più bello della tua vita può arrivare domani.*

(Romano Battaglia)

\*\*

Non ci resta che attendere!

Il processo di consolidamento di questa situazione eccezionale (COVID-19) sarà lungo. Il nostro anno accademico 2019-2020 è stato forzatamente chiuso. Non siamo in grado, a oggi, d'immaginare se riusciremo a svolgere la festa di chiusura (sembrerebbe di no).

Il direttivo sta comunque lavorando per impostare il nuovo anno accademico 2020-2021, perché... nessuno ci può fermare e torneremo più grintosi di prima.

È terminato il concorso virtuale di acquerello, il vincitore della categoria 3 (riservata ai soci Unitre) è stato MEME' Giorgina. Questo è la sua opera:



## Ricetta

### **Torta pasqualina, (forma semplificata usando la pasta sfoglia già pronta)**

#### INGREDIENTI

Spinaci già puliti 1,5 kg; Ricotta vaccina 500 g; Uova medie 12; Parmigiano Reggiano da grattugiare 190 g  
Cipolle ½; Maggiorana 3 rametti; Noce moscata q.b.; Pepe nero q.b.; Sale fino q.b.  
Olio extravergine d'oliva 25 g, 2 confezioni di pasta sfoglia

#### Procedimento

Fate appassire le bietole o gli spinaci in una padella insieme all'olio e alla cipolla tritata; salate, pepate e fate insaporire per qualche minuto, quindi spegnete il fuoco. Una volta che la verdura si sarà intiepidita, lasciatela scolare in un colino, poi sminuzzatela su un tagliere e trasferitela in una ciotola. Aggiungete 2 uova, 50 g di formaggio grattugiato, le foglioline tritate di maggiorana fresca, salate, pepate e amalgamate bene il tutto. In un'altra ciotola mettete la ricotta, lavoratela con un cucchiaio o con una frusta per ammorbidirla e aggiungete 3 uova; mescolate per incorporare le uova e aggiungete 90 g di formaggio grattugiato, la spolverata di noce moscata e un pizzico di sale, poi mescolate bene servendovi di una frusta in modo che il composto risulti piuttosto cremoso e senza grumi. A questo punto potete occuparvi della sfoglia per la torta pasqualina. Prendete un foglio di pasta sfoglia allargatela con le mani e disponetela sul fondo di una tortiera del diametro di 30 cm che avrete prima spennellato con l'olio. Anche in questa fase allargatela bene con le mani e fatela aderire perfettamente anche ai bordi della tortiera; non preoccupatevi se la sfoglia fuoriesce dalla teglia perché questa è una caratteristica propria della torta pasqualina. A questo punto aggiungete il composto di verdura, livellandolo bene con il dorso di un cucchiaio poi versateci sopra la crema di ricotta e livellate anch'essa. Con il dorso di un cucchiaio praticate sette conche, una al centro e sei laterali, e all'interno di queste conche adagiate i tuorli delle 7 uova rimaste, facendo attenzione a non romperli. Sbattete leggermente i 7 bianchi d'uovo avanzati con un pizzico di sale e versateli per ricoprire la superficie di ricotta. Cospargete la torta pasqualina con il parmigiano rimasto, dopodiché stendete l'altro foglio della pasta sfoglia e coprite il ripieno, che sarà più piccolo rispetto al precedente; ancora una volta fatelo aderire bene alla teglia e coprite il tutto, facendo aderire bene la sfoglia come in precedenza. Quindi tagliate la pasta che ricade eccessivamente sui bordi con un coltellino e ripiegate la verso l'interno della tortiera in modo da formare un cordoncino che sigillerà le sfoglie.

Spennellate con l'olio la superficie della torta pasqualina e come ultima operazione appiattite bene i bordi con i rebbi di una forchetta, così da formare anche un bel motivo decorativo. Ora non vi resta che infornare la torta pasqualina in forno già caldo nel ripiano più basso a 180 gradi per 55 minuti (in forno ventilato a 160 gradi per 45 minuti). A cottura ultimata sfornate la torta pasqualina e prima di toglierla dalla teglia lasciatela intiepidire.

Ho inserito la mia cartolina di Pasqua che ho realizzato per parenti, amici e soci UNITRE



S. Pasqua 2020

Questa festività di Pasqua sarà ricordata nel tempo, come un evento insolito alle nostre consuetudini. Viviamo sbarrati in casa con la paura che il prossimo ci possa contagiare. Questo momento particolare rammenta, alla nostra memoria labile, come sia grande e forte la natura terrena e divina, ci ricorda anche quanto siamo piccoli, fragili ed effimeri.

Allego la mia piccola immagine, l'ultima nata nell'album degli acquerelli. La piccola chiesetta sorge, sola e solitaria, su un piccolo pianoro di montagna, ma il suono delle sue campane è udito su tutte le cime e le valli circostanti. La mia mente e il mio cuore, come le campane della chiesetta, superano le barriere fisiche e ricordano con affetto amici e parenti lontani, anche quelli che non ci sono più.

Auguro buona Pasqua.

### Saluto del presidente

In questo momento particolare, nel quale tutti siamo chiamati a fare la nostra parte, anche la nostra e vostra Unitre non può fare eccezione: pensiamo a voi con le nostre dirette su **We** **Volvera**, un modo per mantenere vivo il meraviglioso rapporto che ci lega e utilizziamo il tempo (forzatamente) libero per progettare una ripresa strepitosa quando ne avremo la possibilità.

Nel frattempo, vi abbraccio virtualmente e, insieme con tutto il Direttivo, auguro a voi tutti e alle vostre famiglie una serena Pasqua.

Carla Marandella

