

GIOVEDÌ 6 APRILE 2023

# SUCCEDE A CASCINA PAPA MORA

Aggiornamenti, suggerimenti, ricette, notizie



## Buona Pasqua!!!

Noi di Cascina Papa Mora vi auguriamo di trovare splendide "sorprese", non solo nelle uova di cioccolato, ma in ogni momento della giornata.

Il trucco è saperle scoprire, saperle immaginare, aumentare lo spettro delle aspettative e riconoscere anche le sorprese piccole.

Il trucco è tornare un po' bambini e innamorarsi di ogni cambiamento, di ogni novità.

Il trucco è l'entusiasmo sincero, la risata che scappa, la lacrima facile.

Il trucco è perdere tempo, solo un pochino, per leggere un libro che ti prende, anche fuori orario.

Il trucco è guardarsi allo specchio e piacersi.

Il trucco è non perdere i contatti con gli amici, ma programmare con metodo un aperitivo alla settimana.

Il trucco è visitare una mostra che pensavi non ti interessasse, e scoprire che in ogni oggetto qualcosa parla proprio a te.

Il trucco è volere bene, sorridere di più, vivere nel presente e godere delle piccole cose.

Buona Pasqua!!!

Maria Teresa, Adriana, Claudia, Francesca, Roberta, Valentina, Alice, Norma, Ousmane

QUESTA SETTIMANA NIENTE  
CONSEGNA A DOMICILIO. CI  
PRENDIAMO QUALCHE GIORNO  
DI PAUSA.

LA PROSSIMA CONSEGNA SARÀ  
MERCOLEDÌ 19 APRILE, CON  
BONTÀ E PRIMIZIE



0141 935126

[www.cascinapapamora.it](http://www.cascinapapamora.it)

[info@cascinapapamora.it](mailto:info@cascinapapamora.it)

Ricevi questa mail perchè ci hai fornito il tuo indirizzo. Se non vuoi più riceverla, comunicacelo e sarai cancellato dalla nostra mailing list

## Un piccolo regalo

Uno sfornato dalla consistenza irresistibilmente soffice e dal profumo buono e intenso delle erbe aromatiche appena raccolte. È la Tartrà, un'antica specialità della gastronomia povera piemontese, originaria delle Langhe e del Monferrato, due territori dalla forte vocazione contadina, dove in passato dai pochi ingredienti che la terra metteva a disposizione nascevano piccoli capolavori del gusto, come questo morbido budino salato, che si cucina in poco tempo mescolando latte e panna liquida con uova sbattute. È uno dei nostri cavalli di battaglia che non smette mai di sorprendere.



## Antica Tartrà Piemontese

- 5 uova
- 500 g di latte
- 250 g di panna liquida
- 1 cipolla piccola
- 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di sale
- un cucchiaino di erbe aromatiche tritate finemente
- burro per ungere la pirofila

Tritare molto finemente la cipolla e farla appassire con un goccio di acqua, fino a quando diventa morbida ma non rosolata. Mettere a scaldare sul fuoco il latte e la panna (non devono bollire), insieme al sale, alle erbe aromatiche e alla cipolla.

Battere le uova per mescolare bene tuorli e albumi insieme al parmigiano.

A fuoco spento, mescolare il battuto di uova al latte con la panna. Imburrare uno stampo da plum cake o dei pirottini mono-dose, riempirli con il composto e cuocere in forno a bagno maria a 120°. La superficie deve risultare leggermente colorita. Scodellarla quando è fredda e riscaldarla in forno prima del servizio.

Servire in primavera con un intingolo di piselli e salsiccia, in autunno con funghi trifolati o tartufo, in estate con un sauté di verdure.



**Cena tutte le sere dal martedì al sabato**

**Pranzo il sabato e la domenica**