

Ricette a quadretti

Buona Pasqua...



... con la **veneziana all'arancia!**

L'avevo promesso l'anno scorso (ed anche quello precedente a dire il vero) e quindi ecco qui, finalmente, un **grande lievitato pasquale!**

Devo confessare che c'è il trucco, perchè questa veneziana in foto non è proprio quella che ho preparato io, bensì quella fatta da qualcuno che, insieme a me, ha frequentato il corso sui lievitati pasquali tenuto da **Adriano e Paoletta** presso il **Molino Rossetto**, in provincia di Padova.

Ero già stata loro "allieva" due anni fa, seguendo il corso su **croissant e pizza in teglia** e, da allora, avevo voglia di tornare ad imparare qualche altro segreto dell'arte bianca.

Approfittando del fatto che, finalmente, ho anche io una planetaria (indispensabile per questo tipo di preparazioni) mi sono voluta cimentare con **colombe dolci e salate, veneziana** e pure il mitico **casatiello napoletano** e devo dire che sono davvero soddisfatta del **corso** e della bontà di tutte le cose preparate!

Ovviamente non posso postare le ricette che abbiamo realizzato quindi, se volete imparare a preparare qualcuna di queste prelibatezze, vi consiglio di iscrivervi ad uno dei corsi che i maestri tengono in giro per l'Italia (**qui** ci sono i prossimi appuntamenti in programma).

Quanto a me, sto già pensando all'autunno, quando mi lancerò nella preparazione del **panettone**, sempre seguendo gli insegnamenti di Adriano e Paoletta!

Per il momento però devo concentrarmi sulla sopravvivenza del lievito madre che riposa nel frigorifero...
prossimamente aggiornamenti a riguardo!