**Pâques chez moi**

Pendant les Pâques ma maison est transformée en une vraie pâtisserie !

Mes parents commencent à cuire beaucoup de choses drôles, typiques de notre tradition paysanne. Pour la majorité de ces aliments je ne vais pas fou.

J’en liste quelques-uns :

**Ragoût d’agneau**

Lamb 1 kg

1 kg de pommes de terre

5 feuilles de sauge

vin blanc 1 tasse

1 brin de romarin

2 brins de thym

Bouillon de boeuf 1 l

huile d'olive extra vierge ( EVO ) 4 cuillères à soupe

Sel q.s

poivre noir q.s.

****

**Biscuits avec la glaçage (puponn)**

Ingrédients pour sarcelle :

500 farine gr

200 g de sucre

3 œufs moyens

100 huile gr

1 paquet de poudre à pâte

vanillina

1 arôme de citron flacon

Citron cerise :

zucchero givrage

succo lemon



* **Œufs durs aux asperges** asperges à la vapeur
* **Tarte salée avec épinards**
* 1 kg d' épinards
* Réunion jusqu'à
* 300 g de ricotta
* 100 g de Parmigiano Reggiano
* 2 œufs de poule
* marjolaine
* Poivre noir au moment
* 500 g de pâte feuilletée



* **Vin rouge « Aglianico » **