



cosa mangiare a

Piccola guida utile sulle proposte per Pasqua e Pasquetta

2021, la seconda al tempo del Coronavirus sul nostro territorio

“Pasqua e pasquetta gluten free. Ecco cosa mangiare

Asporto o delivery, da New Food Gluten Free gustosi consigli per queste festività pasquali all'insegna della tradizione culinaria romana, senza glutine, e idee divertenti per Pasquetta.

Un vecchio detto recita Natale con i tuoi, Pasqua (e Pasquetta) con chi vuoi. A Roma e nel Lazio, come un po' in tutta Italia, queste feste sono particolarmente sentite e legate ad una tradizione culinaria radicata nel tempo, trascorrendo la prima infanzia e la seconda concedendosi scampagnate e gite fuori porta.



Quest'anno la situazione dei contagi da covid19 non consente ancora una piena mobilità, ma sarà, comunque, possibile recarsi a casa di amici e parenti, sempre nel rispetto delle regole. Due giornate meritano di essere celebrate a dovere all'insegna della buona cucina.

“Una cosa molto amata da tutti i romani, ma non solo, è la colazione pasquale a base di corallina, Pizza Pasquale al formaggio e, per i più temerari e legati alla tradizione, la coratella d'agnello con i carciofi.” – Spiegano da New Food Gluten Free, azienda leader del gluten free romano su www.newfoodglutenfree.it – “Per quanto riguarda il pranzo, immancabili i carciofi, le uova sode e l'agnello, ma anche i primi a base di pasta all'uovo, rigorosamente fatta in casa e senza glutine”.

Attivi sia con l'asporto, sia con il servizio delivery, propongono una scelta tra lasagne, tortellini ripieni di carne o tagliolini. Tutto realizzato con materie prime di alta qualità e in laboratori certificati, che garantiscono l'assoluta assenza di ogni possibile contaminazione da parte del glutine.

“A chi, invece, è ospite e certo non vuole presentarsi a mani vuote, suggeriamo di optare per la regina dei dolci pasquali, la colomba – proseguono i fondatori di New Food Gluten Free. Anche chi, solitamente, è poco attratto dai dolci, in questi giorni non sa rinunciare ad almeno un paio di fette di questo buonissimo dolce. Noi la proponiamo in due versioni: la classica, con scorzette d'arancia candita, e la golosa, con gocce di cioccolato. Tutte sofficissime e rigorosamente senza glutine. E non dimentichiamo poi appetitose torte al formaggio o una buonissima pastiera, rigorosamente gluten free.”

Per quanto riguarda, infine, la Pasquetta, la New Food propongono una simpatica alternativa: “Quest'anno niente gite fuori porta, ma ciò che da sempre si ama del picnic non è tanto il luogo in cui lo si fa, ma il senso di rilassatezza, di condivisione e, perché no, anche il divertimento di mangiare

