



Benedetto - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

antipasto pasquale - benedetto - Bari - arance - uova - Puglia - tradizione pugliese

Non so dalle vostre parti, ma a Bari la tradizione vuole che il pranzo pasquale sia preceduto da un piatto tipico, servito come antipasto...

Il capofamiglia con un ramoscello d'ulivo ricevuto in dono da parenti nella domenica della Palme, intinto nell'acqua benedetta presa in chiesa durante la Messa di Pasqua, benedice la tavola e i commensali recitando una preghiera di buon auspicio di pace e fratellanza...

IL BENEDETTO

Disporre in un piatto da portata fette di arancia, fette di soppressata (salume molto profumato delle nostre parti), uova sode tagliate a metà, carciofi fritti a fettine, ricotta di pecora (in alternativa io ho usato dei bocconcini di mozzarella)



Per le quantità, regolarsi in modo tale che ogni commensale abbia nel proprio piatto un pezzo di ciascun ingrediente...

Quando ancora non esistevano le uova di cioccolato, si usava tingere in acqua colorata le uova sode con tutto il guscio, e distribuirle ai partecipanti alla tavola di Pasqua, un uovo ciascuno..
Si usava quindi fare un gioco: ciascuno impugnava l'uovo in modo che ne venisse fuori la parte più appuntita e cozzandolo con l'uovo del vicino di tavola si faceva a gara a chi aveva l'uovo più resistente...
l'uovo rotto veniva ceduto al vincitore, e poi si proseguiva col vicino a fianco...
il gioco era chiaramente preferito dai bambini che in attesa del pranzo si divertivano a vincere più uova possibili...