

I NOSTRI
MIGLIORI AUGURI
DI BUONE FESTE

con le Ricette
Natalizie di

Casa
ROSSOPOMODORO

Executive Chef
Enzo De Angelis

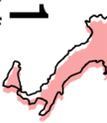
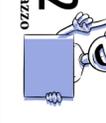
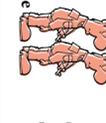
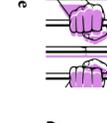
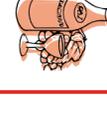
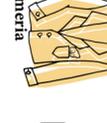
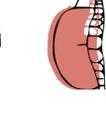
Coordinatrice
Clelia Martino

Executive Chef
Antonio Sorrentino

Tradizionale tombola napoletana

A Napoli, chi chiama i numeri inizia così: "Chesta è a mano... avuote, avuote, avuote o panaro!" Cioè, questa è la mano... gira, gira, gira il panaro! (il cestello con i numeri)

ROSSOPOMODORO

| | | | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|---|---|---|--|---|
| 1 Pialla  | 2  | 3 a jatta  | 4 o puoro  | 5 a mano  | 6 chela ca guarda 'nterra  | 7 o vasetto  | 8 a Maronna  | 9 a figliata  | 10 e fasulle  |
| 11 e surcille  | 12 o surdate  | 13 San'Antonio  | 14 o 'mbriaco  | 15 o guaglione  | 16 o culo  | 17 a disgrazia  | 18 o sangue  | 19 a resata  | 20 a festa  |
| 21 a femmena annura  | 22 o pazzo  | 23 o scemo  | 24 e guardie  | 25 Natale  | 26 Nanninella  | 27 o cantero  | 28 e zizze  | 29 o pate de criature  | 30 e palle d'ò tenente  |
| 31 o padrone e casa  | 32 o capitone  | 33 Il'anni e Crìst  | 34 a capa  | 35 l'ancelluzzo  | 36 e castagnelle  | 37 o monico  | 38 e mazzate  | 39 a funa ngana  | 40 a papposcia  |
| 41 o cartello  | 42 o caffè  | 43 a donna fore o barcone  | 44 e cancellie  | 45 o vino  | 46 e denare  | 47 o muort'  | 48 o muort' che parla  | 49 o piezz e carne  | 50 o pane  |
| 51 o cardino  | 52 a mamma  | 53 o vecchio  | 54 o capriello  | 55 a musca  | 56 a cartuta  | 57 o scartellato  | 58 o pacotto  | 59 e pile  | 60 se Lamentia  |
| 61 o cacciatore  | 62 o muort' accis  | 63 a sposa  | 64 a schiummeria  | 65 o chianto  | 66 e ddoie zecchie  | 67 o totaro ditta a chiarra  | 68 a zuppa cotta  | 69 sotte 'ngoppa  | 70 o palazzo  |
| 71 l' onno e merda  | 72 a maraviglia  | 73 o spiale  | 74 a rotta  | 75 Pulecenella  | 76 a funtana  | 77 e riavulle  | 78 a bella figliola  | 79 o marinolo  | 80 a vocca  |
| 81 e scure  | 82 a lavua 'mbadita  | 83 o male temp  | 84 a chiesa  | 85 Il'anene o Pratorio  | 86 a puteca  | 87 e perucche  | 88 e cascevaill  | 89 a vecchia  | 90 a paura  |

Pizza di Scarole

Difficoltà MEDIA | Tempo 90 min



A Natale e non solo! Per la sua irresistibile bontà, la pizza di Scarole, a Napoli, si mangia sempre! Devi sapere che a Napoli e in Campania esistono 2 specie di scarola (indivia): la riccia e la liscia. La riccia si mangia cruda, sola o con altri ortaggi, e si condisce con olio, aglio, limone o aceto. La liscia si lessa e poi si salta in padella con olio, aglio, acciughe, capperi e olive nere di Gaeta.

INGREDIENTI PER TEGLIA 28 cm per l'impasto

- 500 g di farina 00
 - 50 g di strutto o sugna o olio di semi
 - 15 g di sale fino
 - 12,5 g di lievito di birra
 - 12,5 g di zucchero
 - 200/250 g d'acqua tiepida
- ## per il ripieno
- 1,5 Kg di scarole lisce mondate
 - 100 g di olive nere di Gaeta
 - 30 g di capperi lacrimella dissalati
 - 2 filetti d'acciughe sottolio
 - 1 spicchio d'aglio
 - 30 g di pinoli
 - 60 g di uva passa ammollata precedentemente in un bicchiere di marsala secco
 - olio extravergine d'oliva
 - sale

PREPARAZIONE

Impasto. In una ciotola sciogli il lievito e la sugna nell'acqua con lo zucchero. Aggiungi metà della farina, mescola e unisci il sale, lavorando molto energicamente l'impasto per alcuni minuti. Unisci, poco alla volta, la farina restante e continua ad amalgamare il composto fino a che non si stacca dalle pareti della ciotola. Porta l'impasto sul piano di lavoro e lavoralo energicamente per 20 minuti. Forma un panetto, copri con un panno e lascia riposare per 1 ora. Dividi l'impasto ottenuto in due panetti, 1 da 500 g e 1 da 300 g.

Pizza. Taglia le scarole già ben pulite a metà della lunghezza e lavale più di una volta. Sbollentale in acqua e sale e scolale. Soffriggi l'aglio, aggiungi i capperi dissalati, le olive, le acciughe e i pinoli. Poi le scarole e l'uva passa e fa' saltare il tutto per 10 minuti. Metti a raffreddare in un colapasta per far eliminare l'acqua di cottura. Olea la teglia e stendi 1 panetto di pasta da 500g, lasciandolo debordare un po'. Poggia le scarole fredde, copri con il secondo disco di pasta e sigilla i bordi. Spennella con olio e fai lievitare 30 minuti. Inforna a 180° per 30 minuti.

NOTA: potete arricchire il ripieno con 100 g di provola affumicata a cubetti, 50 gr di pecorino romano.

Minestra Maritata

Difficoltà MEDIA | Tempo 3,5 ORE



Una zuppa molto saporita che si prepara tutto l'inverno e soprattutto nel periodo natalizio. Si chiama così perché contiene tantissimi ingredienti che si sposano perfettamente l'uno all'altro, quindi sono "maritati"! Spinaci, bietola, cicoria, scarola e altre verdure maritate con carne, prosciutto e formaggio.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 300 g di muscolo di manzo
- 300 g di copertina di manzo non sgrassata
- 1 piedino di maiale
- 200 g di cotenna di maiale sgrassata e pulita
- 1 osso di prosciutto crudo o 1 pezzetto
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 pomodoro ramato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 patata grande sbucciata
- 1 kg di "minestrella" (misto di verdure spontanee: cicorietta, bietoline, spinaci selvatici e borraggine)
- 4 fasci di scarola liscia
- 4 fasci di broccoletti neri
- 2 fasci di broccoli a foglie
- 2 fasci di torzella (cavolo greco)
- 1 verza piccola
- maggiorana
- 1 scorza di grana
- formaggio grattugiato pecorino o caciocavallo
- sale

PREPARAZIONE

Prepara un brodo adagiando in una casseruola alta tutti i tagli di carne, le carote, il sedano e la cipolla; aggiungi tocchetti grandi di aglio, di pomodoro e di una patata. Aggiungi 6 litri d'acqua e porta lentamente a bollire. Durante la cottura aggiungi il sale e sgrassa il brodo con una schiumarola. Quando la carne è ben cotta, togliila dal brodo e mettila da parte. Filtra il brodo eliminando il fondo di verdure e lascia raffreddare, rimuovendo il grasso che si solidificherà in superficie. Monda e pulisci tutte le verdure sciacquandole più volte per eliminare il terreno. Sbollentale separatamente in acqua salata, colale bene e mettile da parte. Conserva un po' d'acqua di cottura delle scarole e della verza che potrebbe servire per la liquidità della "menesta". Nel frattempo sfilaccia la carne cotta a fiocchetti, la cotenna a listarelle e ritaglia dalla carne dell'osso di prosciutto dei pezzettini. Riporta il brodo a bollire e aggiungi le verdure sbollentate e la maggiorana. Cuoci per 30 min., aggiungi le carni e cuoci ancora mezz'ora. Pulisci la scorza di Grana, tagliala a tocchetti e aggiungila alla minestra, cuoci per 15 min. Servi con formaggio grattugiato.

NOTA: in alcune case campane, prima di servire, a fine bollire, si rifinisce con uovo sbattuto, pecorino e pepe.

Frittelle di Baccalà

Difficoltà MEDIA | Tempo 1,5 ORE



Sono le famose *zeppole*, palline fritte con impasto di farina, acqua, sale e lievito di birra, che si vendevano (e ancora si vendono) per le strade di Napoli, preparate da *'o frittaiuolo che frieva* per i passanti, i quali le compravano mangiandole all'istante. La ricetta è semplice ed ha molte varianti (alcuni ci mettono il tuorlo d' uovo, formaggio pecorino, sugna, altri solo la birra). Durante le feste si usa aggiungere acciughe sottolio tritate o baccalà bollito, pulito e spinato.

INGREDIENTI PER 30 pz

- 250 g di farina 00
- 250 g di farina Americana
- 400 g circa di acqua tiepida
- 25 g di lievito di birra
- 500 g di baccalà al vapore
- 50 g di alghe tritate
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- 15 g di sale fino
- 1 lt di olio per friggere
- pepe

PREPARAZIONE

In una ciotola metti l'acqua con le alghe e scioglisci il sale e lo zucchero. Aggiungi metà della farina, mescola e unisci il lievito, lavorando molto energicamente l'impasto per alcuni minuti. Unisci, poco alla volta, la farina restante e continua a "sbattere" dal basso verso l'alto con molta energia finché il composto non incomincia a diventare elastico. L'impasto è incordato quando tende a staccarsi dalle mani. Per incordare ci vuole un po' di tempo, almeno di 15-20 minuti.

A questo punto unisci all'impasto il baccalà lessato leggermente frullato, mescola e lascia crescere l'impasto coprendo la scodella con un panno. Quando l'impasto sarà raddoppiato prendi un cucchiaino leggermete oliato e riempilo con l'impasto formando delle palline, poi friggilo in abbondante olio bollente. Quando le palline saranno gonfie e dorate, scolale e passale su carta assorbente, spolvera con il sale e il pepe e servi subito in tavola. Devono essere assolutamente bollenti... come si dice a napoli "*frijenno e magnanno*" (cioè appena fritte, subito in bocca!).

Roccocò

Difficoltà MEDIA | Tempo 1,5 ORE



I roccocò rappresentano un must della cucina partenopea, immancabili come fine pasto alla vigilia di Natale, ma poi si mangiano fino all'Epifania! Sì, perché si conservano a lungo e l'odore che emanano è eccezionale. Si può dire che il profumo dei Roccocò sia proprio il profumo del Natale!

INGREDIENTI PER 25 pz DA 100 g

- 1 kg di farina 00
 - 900 g di zucchero
 - 900 g di mandorle con buccia
 - la buccia grattugiata di 1 arancio grande
 - la buccia tagliata di 3 mandarini
 - la buccia grattugiata di 1 limone grande
 - 25 g di pisto (misto di spezie: cannella, chiodi di garofalo, noce moscata, cardamomo)
 - 2 g di ammoniaca per dolci o bicarbonato di ammonio in polvere
 - 150 g di canditi (scorzetta e cedro)
 - 100 ml di acqua tiepida
 - 50 g di miele
 - 200 ml di succo di arancia e mandarini
 - 1 pizzico di sale
 - 1 bustina di vanillina o stecca di vaniglia
- ## Per decorare
- 2 uova
 - 2 cucchiaini di zucchero
 - 100 g di mandorle

PREPARAZIONE

Tosta leggermente le mandorle e falle raffreddare, tritale in maniera grossolana.

Disponi la farina "a fontana", pratica un foro al centro e versa lo zucchero, le mandorle tritate, la buccia grattugiata del limone, la buccia di arancio e i mandarini a dadini, il pisto, i canditi tagliati a dadini e la vaniglia.

Ora premi gli agrumi, filtra, aggiungi acqua e intiepidisci sul fuoco. Togli dal fuoco, scioglisci il miele e aggiungi l'ammoniaca. Ora lavora a mano l'impasto aggiungendo gradualmente il liquido tiepido. Amalgama bene il composto finché sia morbido ma non appiccicoso. Ora dai forma all'impasto: staglia tanti pezzi da 100 g e stendili a bastoncino, poi forma tante ciambelline.

Adagia i roccocò così formati su una teglia ampia rivestita con carta forno, ben distanziati per non farli attaccare. Disponi 4 mandorle su ognuno premendo leggermente. Spennella con l'uovo e lo zucchero sbattuto, poi inforna a 150 ° per 30/40 minuti circa. Ora solleva dalla teglia e con una spatola capovolgila, una volta freddi saranno duri e croccanti. Puoi conservarli a lungo ben chiusi in buste di carta.

NOTA: se preferisci i roccocò più morbidi, cuocili qualche minuto in meno così lo zucchero non si caramellerà troppo.

Cassata Infornata

Difficoltà MEDIA | Tempo 1,5 ORE



Tra le protagoniste indiscusse della tradizione natalizia napoletana c'è la cassata infornata, lontana "parente" di quella siciliana, rispetto alla quale è un po' più leggera, meno barocca nella decorazione e al posto del pan di Spagna viene utilizzata la pasta frolla. L'ingrediente protagonista è la ricotta che ne costituisce il ripieno.

INGREDIENTI PER TEGLIA 24 cm

Per il ripieno

- 400 g di ricotta di bufala
- 120 g di zucchero a velo
- 20 g di canditi misti o arancia
- 50 g di gocce o scaglie di cioccolato
- pizzico di vanillina o vaniglia pura
- 10 ml di liquore Strega

500 g di pasta frolla

Per la pasta frolla

- 250 g di farina 00
 - 100 g di zucchero semolato
 - 125 g di burro
 - 1 uovo
 - la buccia grattugiata di 1 arancia
 - la buccia grattugiata di 1 limone
 - 1 pizzico di vanillina o vaniglia pura
- ## Per la doratura e glassatura
- 1 uovo
 - zucchero a velo

PREPARAZIONE

Disponi la farina "a fontana". Metti nel buco il burro freddo a pezzettini e impastalo aggiungendo lo zucchero semolato, sbriciolando il tutto velocemente con la punta delle dita, come a farle schioccare. Rompi l'uovo in un contenitore e sbattilo con la vaniglia e la buccia degli agrumi. Incorpora alla sbriciolata fino ad ottenere un impasto morbido e liscio. Forma una palla e avvolgila nella pellicola trasparente, metti in frigo per 20 minuti. Per il ripieno, setaccia la ricotta di bufala, incorpora lo zucchero a velo, la vanillina e lavora delicatamente fino al completo assorbimento dello zucchero. Aggiungi i canditi tagliati a dadini, gli agrumi, il cioccolato e un bicchierino di liquore Strega. Preleva l'impasto dal frigo, tagliane 300g e raffinalo con un spolveratina di farina. Stendilo con un mattarello a circa 5 mm di spessore, adagialo in una teglia tonda da 24 cm, leggermente unta, fino a superare i bordi. Riempi con la farcia di ricotta e poi, con il resto della pasta crea un cerchio che copra completamente la teglia. Sigilla bene i bordi e con una forchetta pratica qualche foro per far uscire il vapore in cottura. Prima di infornare spennella la superficie con un uovo battuto e un pizzico di zucchero per indorare. Cuoci al centro del forno per circa 60 min. a 180°. Togli dal forno e solo quando si è raffreddata capovolgila su un piatto da portata e cospargila con abbondante zucchero a velo.

Struffoli

Difficoltà MEDIA | Tempo 1,5 ORE



Risalgono agli antichi Greci che li esportarono a Napoli al tempo di Partenope: il nome deriverebbe dal greco *strongoulos* (di forma tonda). Secondo altri pareri, struffolo verrebbe da "strofinare", il movimento di chi lavora la pasta, arrotolandola per tagliarla a tocchetti. Anticamente a Napoli, venivano preparati a Natale dalle suore e donati alle famiglie nobili, distinte per atti di carità.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 500 g di farina
 - 3 uova intere
 - 50 g di zucchero semolato
 - 60 g di strutto
 - 1 bicchiere di anice o di marsala secco o vermouth
 - la buccia grattugiata di 1 limone
 - la buccia grattugiata di 1 arancio
 - 1 pizzico di sale
 - olio per friggere
- ## Per condire e decorare
- 500 g di miele
 - 50 g di zucchero semolato
 - 25 g di *diavulilli* (confettini misti colorati)
 - 100 g di *scurzetta* (buccia di arancia candita)
 - 100 g di cedro candito
 - 50 g di *cocozzata* (zucca candita)
- (Tutta la frutta candita deve essere comprata a pezzi grossi e tagliata al momento dell'uso)

PREPARAZIONE

Impasta tutti gli ingredienti e lascia riposare alcune ore in una ciotola coperta da un panno (meglio se un giorno prima). Stendi l'impasto come per gli gnocchi, formando dei grissini e tagliandoli a pezzi grandi come una nocciola, disponili su un vassoio infarinato e spolverali ancora di farina per non farli attaccare. Prima di friggerli setacciali per bene per eliminare la farina in eccesso. Friggili un po' alla volta, mantenendo l'olio sempre a temperatura costante (se troppo caldo gli struffoli possono annerire e diventare amari). Attenzione alle bolle di schiuma che si formano nell'olio caldo a contatto con la farina. Per evitare che l'olio trabordi gira spesso con la schiumarola. Quando sono dorati e rigonfi ma non troppo coloriti, tirali fuori dall'olio con un ragno e ponili in un piatto coperto da carta assorbente. Nel frattempo fa' sciogliere a bassa temperatura il miele e lo zucchero semolato in una pentola grande. Versa tutti gli struffoli e mescolali per impregnarli di miele. Aggiungi 1/3 dei confettini e della frutta candita tagliata a pezzettini e mescola delicatamente. Disponi gli struffoli in porzioni e miele ancora caldo, per decorare, spargi il resto dei confetti e della frutta. Se vuoi servire a torta, prendi un piatto da portata e metti al centro un bicchiere di vetro per formare il buco centrale. Disponi tutti gli struffoli intorno e quando si saranno raffreddati, togli delicatamente il bicchiere e decora come detto.