

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 l'Italia 'a cratura	2 'a jatta	3 'a puoro	4 'a mano	5 'a jatta	6 'a puoro	7 'a vasetto	8 'a Maronna	9 'a figliata	10 'a 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 amura	22 'o pazzo	23 'o scemo	24 'e guardie	25 Natale	26 Nanninella	27 'o cantero	28 'e zizze	29 'o pate d'è criature	30 'e palle d'ò tenente
31 'o padrone 'e casa	32 'o capitone	33 Il'am' 'e Crìst	34 'a capa	35 l'aucelluzzo	36 'e castagnelle	37 'o monaco	38 'e mazzate	39 'a funa ngana	40 'a paposcia
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 paria	49 'o piezz 'e carne	50 'o pane
51 'o ciardino	52 'a mamma	53 'o vecchio	54 'o cappiello	55 'a musca	56 'a cartuta	57 'o scartellato	58 'o pacotto	59 'e pile	60 se l'ammenta
61 'o cacciatore	62 'o muort' accis	63 'a sposa	64 'a scimmia	65 'o chianto	66 'e ddoie zecchie	67 'o totaro dinta 'a chitarra	68 'a zuppa cotta	69 sott'è ngoppa	70 'o paluzzo
71 l'ommo 'e merda	72 'a maraviglia	73 'o spiale	74 'a rotta	75 Pulecenella	76 'a funtana	77 'e ravulle	78 'a bella figliola	79 'o marinolo	80 'a vocca
81 'e scure	82 'a tavula 'mbodda	83 'o male tiemp	84 'a chiesa	85 Il'anene 'o Priatorio	86 'a pulica	87 'e perucchie	88 'e cascavall	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 sott'olio
- 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 amalgamate 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 bollore. 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 verdurette 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 focchetti, 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 bollore, 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 sott'olio 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 pò 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 dal 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 informare 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 a 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.

