

Ricette di cucina classica napoletana

Torta a pizzico

Ingredienti per 4 persone:

500 g. farina

50 g. latte

3 uova

1 patata lessata ridotta a purè

20 g. di zucchero

100 g. parmigiano grattugiato

100 g. fontina

100 g. prosciutto cotto

160 g. burro

sale

Fare un panetto impastando con poco latte i 50 g. di farina e il cubetto di lievito, coprire e fare lievitare per un' ora. Nel frattempo impastare la farina con le uova, il burro, lo zucchero, il formaggio, la patata, il sale lavorando a lungo. Unire il panetto di lievito, che avrà raddoppiato il suo volume, la fontina e il prosciutto a dadini e lavorare ancora a lungo con energia per 30 minuti. Dalla pasta poi formare tante palline e sistemarle in una teglia imburrata una accanto all'altra a partire dal bordo fino a riempire la teglia.

Cuocere nel forno a 160° C. per circa 30 minuti.

Gattò di patate

Ingredienti :

1 Kg. di patate

80 g. di burro

3 tuorli

2 albumi

80 g. di salame

100 g. di parmigiano

50 g. di provola e mozzarella

pangrattato

sugna

prezzemolo

Lessate le patate, togliete la buccia e passatele al setaccio. Aggiungete il burro, il parmigiano grattugiato, i tuorli, gli albumi, il salame sbriciolato, il prezzemolo, il sale ed il pepe. Mescolate bene il tutto. Ungete con la sugna (strutto) un tegame, spolverizzatela con del pangrattato e ponete tra due strati della crema di patate, la mozzarella a pezzi e la provola. Aiutandovi con il mestolo di legno allineate la superficie. Infornate a fuoco caldo e togliete quando apparirà dorata. Il "Gattò" va servito freddo.

Casatiello

Ingredienti:

500 g. di farina
300 g. di ciccioli
200 g. di salame
150 g. di sugna
40 g. di lievito
4 uova sode
sale

Disponete la farina a fontana; al centro mettete un po' di lievito stemperato in acqua tiepida; aggiungete il sale, una cucchiata di sugna (strutto) ed impastate. Mettete a lievitare la pasta sotto un panno di lana. Quando la pasta sarà aumentata di volume, lavoratela ancora, aggiungendovi il pepe. Spianatela, ungetela con la sugna spargetevi il salame a dadini, i ciccioli e avvolgetela per formare un rotolo. Ungete di sugna uno stampo con il buco centrale e ponete il tortano di pasta facendo aderire bene le estremità. Sulla superficie mettete qualche uovo intero. Dopo averlo fatto lievitare nuovamente, infornate il tortano e fate cuocere a fuoco moderato. Servitelo a tavola freddo.

Risotto alla pescatora

Ingredienti per 6 persone:

600 g. di riso
1 Kg. tra seppie, calamaretti, polipetti e gamberetti
500 di cozze
500 di vongole
300 g. di pelati
1/2 bicchiere di vino
prezzemolo
pepe

Lavate accuratamente seppie, calamaretti, polipetti, gamberetti, le cozze e le vongole. Lasciate che i molluschi si aprano nell'olio bollente mettendo da parte la loro polpa. Quindi filtrate il loro brodo con un colino e conservatelo da parte. In una casseruola fate soffriggere dell'aglio nell'olio, versate i pelati e il vino facendo restringere il tutto; dopo di che aggiungete i calamaretti, i polipetti e le seppie lasciandoli insaporire e, successivamente, i gamberetti. Mentre cuociono, versate il brodo dei molluschi, i quali saranno aggiunti alla fine, con del prezzemolo e sale. Condite il riso appena scolato.

Timballini alla napoletana

Ingredienti per 4 persone:

450 g. di farina bianca

4 uova

60 g. di burro

1/4 di litro di latte

200 g. di mozzarella

10 g. di prosciutto cotto

100 g. di salame

pangrattato

noce moscata

sale

Come si fa:

Sfoglia: (Preparare la pasta disponendo la farina a fontana sulla spianatoia e adoperando un uovo per ogni etto di farina, un pizzico di sale e un poco d'acqua.

Tirare una sfoglia sottile e tagliarla in tante striscioline, lasciandole asciugare un poco).

Besciamella: (Stemperare la farina in 50 g. di burro fuso, diluite poi con il latte caldo, salate, pepate e fate addensare a fuoco dolce , aromatizzare con un poco di noce moscata)

Questo delizioso timballo, presentato in tante porzioni quanti sono i commensali, e preparato con tagliatelle fatte in casa (sfoglia), freschissime e molto fragranti.

* Perché non si attacchino, lessatele subito dopo averle lasciate riposare per mezzora sulla spianatoia, aggiungendo eventualmente all'acqua di cottura un poco d'olio.

* Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente. Condirla con la besciamella, la mozzarella a pezzetti, ungete degli stampini con il burro fuso rimanente e cospargeteli di pane grattugiato. Distribuite in ogni stampino la pasta pressandola bene, quindi passate i timballini nel forno caldo, fino a quando in superficie si formerà una crosta dorata.

Penne alla Napoletana

Ingredienti per 4 persone:

400 g. di penne

100 g. di caciocavallo

1 kg. di pomodori maturi

100 g. burro

cipolla

basilico

olio d'oliva

pepe

Rosolare in olio d'oliva unito a 50 g. burro una cipolla tagliata finemente e, una volta d'orata, toglierla dal tegame. Pelare e tagliare grossolanamente i pomodori e cuocere a fuoco lento con qualche foglia di basilico. Buttare la pasta in abbondante acqua salata. Quando avrà raggiunto il bollore, scolarla al dente e versarla in una zuppiera. Condire, aggiungere il burro rimasto e il caciocavallo tagliato finemente. Mescolare amalgamando con cura il tutto e portare immediatamente in tavola ancora fumante.

Struffoli

Ingredienti:

500 g. di farina

5 uova

150 g. di zucchero

25 g. di burro

scorza di 1/2 limone grattata

scorza di 1/2 arancia grattata

1 cucchiaio di Brandy

250 g. di miele

100 g. di frutta candita

60 g. di confettini colorati

Mettete sul tavolo la farina a fontana ed unite tutti gli ingredienti. Lasciate riposare l'impasto per alcune ore, poi tagliatelo a pezzi e con le mani modellate dei bastoncini sottili; tagliateli a pezzetti e friggeteli nell'olio caldo. Scolateli accuratamente. In un recipiente di rame versate del miele, lo zucchero e qualche cucchiaio d'acqua; fate bollire fino a quando il composto non apparirà di colore giallo. Mantenete il fuoco lento ed aggiungete gli struffoli insieme ai frutti canditi. Sistemate in un piatto inumidito d'acqua e date loro la forma di ciambella. Spolverizzateli con i confettini colorati e con altri frutti canditi.

Sfogliatelle frolle

Ingredienti:

250 g. di farina

80 g. di sugna

80 g. di zucchero

50 g. di latte

2 uova

per il ripieno:

150 g. di semolino

400 g. di acqua

200 g. di ricotta

180 g. di zucchero

100 g. di frutta candita

2 cucchiaini di sale

1 uovo

Cannella

Sistemate la farina a fontana; al centro ponetevi lo zucchero, l'acqua e la sugna (strutto). Lavoratela accuratamente e lasciatela riposare per mezz'ora circa. Dividete la pasta in tanti pezzi e formate con essa tante palle ovali; sulla metà di ognuna mettete un po' del ripieno; ripiegatele su se stesse facendo combaciare i bordi. Servendovi di un tagliapasta ritagliate le sfogliatelle per renderle più tonde. Ponetele su una teglia, spennellatele con il tuorlo di un uovo ed infornatele. Appena assumeranno un colore dorato, toglietele dal fuoco e spolverizzatele con lo zucchero a velo.

La Pastiera

Ingredienti del ripieno:

1 confezione di grano cotto aromatizzato da 500 g.
300 grammi di latte
1 cucchiaio di burro o di strutto
700 g. di ricotta
700 g. zucchero
7 uova intere più 3 tuorli
crema pasticciera (facoltativa)

Ingredienti della pasta frolla:

500 g. di farina
200 g. di zucchero
200 g. di burro o strutto
3 uova intere
buccia d'arancia

Versare il contenuto della confezione di grano in un tegame aggiungendo il latte e il burro. Far bollire per un minuto e mescolare bene. Appena la crema si è raffreddata versarla in un tegame aggiungendo la ricotta, lo zucchero e le uova; frullare il tutto fino ad ottenere un impasto liquido. A piacere aggiungere 200 g. di crema pasticciera e mescolare.

Preparare la pasta frolla senza lavorarla molto. Dopo averla distesa con il matterello, stendere la sfoglia in una teglia rivestendone i bordi e distribuire uniformemente il ripieno e decorare la superficie con strisce di pasta frolla.

Portare il forno a 200 gradi quindi infornare la pastiera, non appena diventa bionda aprire il forno e spegnere. lasciare riposare per circa un'ora affinché il dolce si asciughi. Spolverare con zucchero vanigliato e servire.

Pizza Margherita

Ingredienti:

150 g. di pasta per pizza (vedi ricetta sotto)
50 g. di pomodori pelati
50 g. di mozzarella
1 cucchiaio di parmigiano
farina (quanto occorre)
basilico

Pasta per pizza:

In una tazza piena d'acqua tiepida sciogliete un po' di lievito, aggiungete 2 cucchiaini di farina, mescolate il tutto e lasciate crescere.

Sistematelo a fontana l'altra farina, mettete al centro il lievitato ed il sale, aggiungendo l'acqua necessaria per ottenere una pasta morbida.

Fate aumentare il suo volume sotto un panno di lana.

Dopo aver steso su una spianatoia la pasta per pizze, ponete sopra di essa i pomodori pelati, la mozzarella tagliata a dadini, il basilico sminuzzato, un pizzico di sale, un filo d'olio, spolverizzando il tutto con una generosa dose di parmigiano. Fate cuocere nel forno caldissimo....(possibilmente a legna.)

Friarielli

Ingredienti per 6 persone

750 g. di friarielli (Broccoli)

3 spicchi di aglio

peperoncino

Lavate ed asciugate i friarielli. Dopo averli fatti cuocere a metà cottura, scolateli e strizzateli. Fate soffriggere nell'olio un po' di aglio ed aggiungete i friarielli lasciandoli insaporire con un po' di sale e peperoncino.

Parmigiana di melanzane

Ingredienti per 6 persone

1,5 kg. di melanzane

1 padella piena di olio per friggere

1 kg. di pomodori

200 g. di parmigiano

300 g. di mozzarella

3 uova

farina

basilico

sale

Pulite, lavate e tagliate a fettine sottili le melanzane, cospargetele di sale e ponete sopra un peso per farle ben sgocciolare. Dopo un'ora strizzatele, lavatele di nuovo, infarinatele, passatele nell'uovo e friggetele. A parte preparate un sugo con i pomodori, sale e basilico. In una teglia sistemate il primo strato di melanzane con sopra il parmigiano, alcune listarelle di mozzarella, il basilico e la salsa già preparata. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti. Mettete in forno e servitela fredda.

Zucchine alla scapece

Ingredienti per 6 persone

1 Kg. zucchine

2 spicchi di aglio

peperoncino

prezzemolo

origano

aceto

Lavate e tagliate le zucchine, friggetele in olio abbondante.

Mettetele su un foglio di carta da cucina e dopo sistematele in una pirofila con l'aglio e il prezzemolo tritati, sale, peperoncino, origano e 2 cucchiaini di aceto.

Spaghetti con le vongole

Ingredienti per 6 persone:

600 g. di spaghetti

2 spicchi di aglio

1 dl. di olio

1 Kg. di vongole

prezzemolo

Sistamate alcune vongole veraci in una casseruola, fatele aprire e spurgare sul fuoco. Togliete la casseruola dal fornello, asportate i molluschi dal loro guscio e lasciateli soffriggere nell'olio con l'aglio. Quindi cuocete al dente gli spaghetti e versateci sopra l'acqua delle vongole depositata nella casseruola, dopo averla filtrata e riscaldata. Aggiungete pepe, prezzemolo e servite.