



Menù della Tradizione

... un percorso gastronomico di 4 portate tra le antiche ricette campane

€ 30,00 a persona

Escluso coperto

✓ Soutè di cozze con crostini	6,00
✓ Frittata di zucchine e pomodori	6,00
✓ Pasta e piselli con ventresca	8,00
✓ Tagliatelle alla Ferdinando II (crudo, mozzarella, pomodorini, burro, cacio e basilico)	8,00
✓ Pollo alla pizzaiola con fior di latte e peperoni all'insalata	14,00
✓ Filetto di merluzzo gratinato in salsa di agrumi e patate	14,00
✓ Caprese al limone	6,00

Sette righe di poesia

- 1 Nu nemmicolo c' 'a pasta? Munnezzaglia e
- 2 tubettielle, petrusino na catasta,
- 3 uoglio cruro e ll'aglietello.
- 4 Nu pesiello c' 'o tubetto.
- 5 c' 'o presutto e c' 'a cepolla;
- 6 'o furmaggio nun nce 'o mietto,
- 7 ca si no vène na colla.

... tratte dal libro " Si Cucine Comme Vogli' " di Eduardo De Filippo

*Caprese al limone**

Ricetta per 9/10 porzioni:



Uova 5, zucchero 200 g, lievito 1 bustina, mandorle pelate 200 g, aroma limoni q.b., burro fuso 150 g, fecola di patate 50g, cioccolato bianco 200 g, limoni per scorza 3, limoni per succo 1, limoncello 100 ml.

Tritate finemente il cioccolato bianco dopodiché ponete le mandorle pelate e 100 g di zucchero nel mixer. Frullate fino a ridurre tutto in polvere e trasferite la farina in una ciotola a cui unirete il cioccolato tritato. Aggiungete la scorza grattugiata, la fecola ed il lievito in polvere. Mescolate il tutto e aggiungete il burro, il succo di limone ed il limoncello. Terminate con l'aggiunta a piacere di aroma al limone. Montate poi le uova con la restante parte di zucchero ed aggiungeteli delicatamente al composto ottenuto in precedenza. Versate infine il tutto nello stampo imburrato ed infornate in forno preriscaldato a 170° per circa 45/50 minuti. Fate raffreddare e spolverare con zucchero a velo.

* La caprese al limone è una variante altrettanto squisita della classica caprese al cioccolato, creata involontariamente nel 1920 da Carmine Fiore. In questa ricetta, il dolce tipico dell'isola di Capri, da cui prende il nome, mantiene alcuni ingredienti base come le mandorle, le uova ed il burro. L'aggiunta del limone in tutti i suoi profumi ed aromi contribuisce ad esaltare i sapori e con l'acidità da essa prodotta a rendere il pranzo più digeribile

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it