



Menù della Tradizione

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

€ 30,00 a persona

Escluso coperto

- ✓ Rollatine di ricotta e pomodoro con insalatina mista € 6,00
- ✓ Alici ripiene di ricotta e basilico su pomodorini scottati € 6,00
- ✓ Lasagna partenopea € 8,00
- ✓ Rigatoni con salsiccia sbriciolata e fior di latte € 8,00
- ✓ Spezzatino alla napoletana con patate € 14,00
- ✓ Costatella di maiale con papaccelle € 14,00
- ✓ Chiacchiere, castagnole e sanguinaccio € 6,00

Sette righe di poesia

- 1Pe 'nce' fa' na chiacchierata addò nuie simmo
- 2patrune, si nun songo maccarun e nun putimmo
- 3accumencià. Si sentimmo maccarune,
- 4a' parola a nnuie nce abbasta
- 5pe' capì c' 'a pasta è ppasta,
- 6e nun serve addimannà.
- 7Si cucine comme vogli'...

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

*Chiacchiere o pampuglie castagnole e sanguinaccio **

Ricetta per 4 persone:



Chiacchiere: 500 g farina, 2 tuorli, 1 uovo, 100 g zucchero, 1/2 bicchiere di vino bianco, scorza di limone, 50 g burro fuso, zucchero a velo o semolato per guarnire. Castagnole: 90 g zucchero, a velo, 2 uova, 2 tuorli, 25 g limone, 250 g farina di castagne, 0,05 g farina, lievito in polvere, 10 g rum, 30 g burro fuso, Sanguinaccio; 250 g cacao amaro, 500 g zucchero, 75 g cedro, 250 g latte, 30 g fecola, cannella in polvere e vaniglia.

Per le chiacchiere: impastate gli ingredienti e lavorateli bene fino ad ottenere una pasta piuttosto morbida, Fatela riposare e successivamente sfogliatela più sottile possibile. Tagliatela a strisce irregolari o forma a piacere. Friggete e servite con abbondante zucchero a velo. Per le castagnole: montate le uova con lo zucchero e gli aromi. Unite poi al composto le farine, il burro e il rum. Fate riposare in frigo per 2/3 ore. Tirate la pasta all'altezza di un cm e se possibile con una formina a goccia. Friggete. Per il sanguinaccio: stemperate il cacao, la fecola ed il latte e mettete sul fuoco girando lentamente come per una crema. Quando comincerà ad addensarsi togliete dal fuoco e aggiungete il cedro, la vaniglia e la cannella. Fate raffreddare e servite con le chiacchiere e le castagnole.

* Queste frittelle si fanno più o meno in tutta Italia, ma a Napoli prendono il nome di "pampuglie" che poi dovrebbe dire trucioli, dovuto alla loro forma irregolare.

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it