



Menù della Tradizione

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

€ 30,00 a persona

Escluso coperto

- ✓ Melanzane a scarpone ripiene € 6,00
- ✓ Migliaccio rustico con scamorza arrostita € 6,00
- ✓ Pasta e caulosciure e pecorino € 8,00
- ✓ Stragolaprievete 'nto pignatiello € 8,00
- ✓ Stocco e patane con carcioffole a fungetiello € 14,00
- ✓ Bracirole di maiale cu' sugo e scarola € 14,00
- ✓ Pizza di crema e amarene € 6,00

Sette righe di poesia

1Vino bianco rint' 'o ruoto, cu e ssasice

2attarallate, quann' 'e vvire arrusulate

3sulo tanno 'e ppuò luvà.

4Comme pure chellu ggrasso

5ch'è rimasto int' 'o rutiello

6nun se jetta, pigliatèllo,

7chell'è 'o mmeglio, siente a mme.

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

Migliaccio rustico

Ricetta per 4 persone:



500 gr farina di granoturco, 350 gr salsicce, 150 gr pancetta o cicoli freschi, 50 gr pecorino, 50 gr parmigiano, 1 lt 300 acqua, burro o sugna q. b.,

1 cucchiaino pan grattato, 1 cucchiaino olio extravergine, pepe q. b., sale q. b.

Cuocete le salsicce con un po' di burro o sugna ed una volta fredde tagliatele a rondelle. Mettete sul fuoco l'acqua con il sale ed il sugo dato dalla cottura delle salsicce e poco prima della bollitura versatevi pian piano la farina di granoturco continuando a mescolare. Verso la fine versate la pancetta o i cicoli ed in ultimo a fuoco spento le salsicce tagliate in precedenza ed i due formaggi grattugiati. Qualora sia necessario per diminuire la densità aggiungere altra acqua calda. Versate poi in un ruoto o terrina cospargendo la superficie di pan grattato. Infornate e lasciate cuocere finché la parte superiore non sia imbroccata. Tagliate e servite. Volendolo arricchire si possono aggiungere salame e prosciutto.

Il migliaccio rustico è una specie di polenta pasticciata che risale all'epoca romana e ripresa nel '500 nell'opera di del Tufo, poeta napoletano di quegli anni, nel quale descrive usi e costumi dei napoletani dell'epoca.

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it