



## Menù della Tradizione

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

**€ 30,00 a persona**

Escluso coperto

- |   |         |
|---|---------|
| ✓ Sarde e provola indorate e fritte               | € 6,00  |
| ✓ Gattò di patate salsiccia, friarielli e provola | € 6,00  |
| ✓ Casarecce pomodoro e ricotta                    | € 8,00  |
| ✓ Ziti spezzati alla Monteroduni                  | € 8,00  |
| ✓ Seppie e piselli in umido                       | € 14,00 |
| ✓ Stinco di maiale con peperoni e patate          | € 14,00 |
| ✓ Zeppola di San Giuseppe con crema ed amarene    | € 6,00  |

### *Sette righe di poesia*

- 1 Si se tratta de pasta longa stelletelle,
- 2 tubbettielle, si so' zite o vermicielle:
- 3 nfacci' 'a pasta nun parlà.
- 4 Parla sulo si, che saccio...
- 5 Te vuo' fa' duie sturtarielle,
- 6 na linguina, 'e pperciatielle...
- 7 E mò, voglio accumencià.

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

### *Ziti alla Monteroduni\**

*Ricetta per 5 persone:*



Ventresca fresca 100 g, cervelatine 300 g, prosciutto fresco di maiale tritato 300 g, 1/2 cipolla, concentrato di pomodoro 100 g, sale e pepe q.b.

Tagliate a pezzi sottili la ventresca e fatela rosolare a fuoco lento in una casseruola insieme alla cipolla tritata. Unite poi le cervelatine senza budello ed in ultimo la carne tritata. Quando il tutto si sarà ben rosolato aggiungete il concentrato di pomodoro, diluito con acqua o brodo vegetale. A cottura ultimata aggiungete a gusto sale e pepe.

\* Questo piatto, tramandato di madre in figlia, prende il nome da uno dei predicatori della storica e nobilissima famiglia Pignatelli, che si stabilì a Napoli sin dal secolo XIV con un certo Stefano Pignatelli.

ristorantemassa.it - [info@ristorantemassa.it](mailto:info@ristorantemassa.it)