

Natale

La minestra maritata:

- 1 osso di prosciutto
- 300 g di cotica di maiale
- 300 g di tracchie di maiale
- 1 pollo
- 300 g di manzo
- 400 g di broccoli a foglia, broccoletti mondati, cicoria e scarola, cappuccia, 200 g di croste di formaggio, sale, borraia.

Lavate le varie qualità di carne, ponetele in una pentola con il mazzetto, ricopritele con 4 dita d'acqua e mettetele a cuocere a fuoco moderato. Quando, dopo circa 2 ore la carne sarà cotta, tiratela su, tagliatela a pezzetti e spolpate l'osso di prosciutto. Lasciate un pò raffreddare il brodo, passate un cucchiaio sulla sua superficie e privatelo di quasi tutto il grasso che nel frattempo sarà venuto a galla, rimettete quindi la pentola sul fuoco. Tuffate tutte le verdure lavate in acqua bollente con pochissimo sale, non appena il bollore avrà ripreso, toglietele dal fuoco e fatele ben sgocciolare in uno scolapasta, premendole un pò. Finirete, poi, di cuocerle insieme al formaggio a pezzetti nel brodo bollente a calore moderato per circa mezz'ora. Riscaldete la carne nel suo brodo, mischiatela alla verdura e mandatela in tavola.

Insalata di rinforzo:

- 1 cavolfiore
- olive nere
- olive bianche
- Sottaceti
- acciughe salate
- aceto
- olio

Scottate per qualche minuto in acqua salata il cavolfiore tagliato a grossi pezzi, lasciatelo raffreddare e poi in una larga insalatiera conditelo con i sottaceti, le olive bianche e nere, i filetti di acciuga, un po' d'olio e aceto...Lasciate insaporire l'insalata per qualche ora e poi servite.

Spaghetti alle vongole:

- 400 gr. di spaghetti
- 1 kg. di vongole veraci
- 3 cucchiai d'olio extravergine
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- sale

Mettere a spurgare le vongole in acqua fredda e salata per 4 - 5 ore; scolarle facendo attenzione ad eliminare tutta la sabbia e porle in una padella larga con l'olio, l'aglio ed il prezzemolo tritato.

Cuocere a fuoco vivo, tenendo la padella coperta e rimestando di tanto in tanto; quando le vongole saranno tutte aperte, spegnere il fuoco, sgusciare una parte delle vongole, lasciando le altre intere per guarnire i piatti. Cuocere gli spaghetti al dente. Filtrare il liquido delle vongole e rimetterlo in padella insieme a quelle sgusciate e agli spaghetti. Mettere sul fuoco per 2 minuti per far insaporire e servire in un grande piatto di portata, decorando con le vongole non sgusciate. Se le preferite macchiate, prima di unire spaghetti vongole e sughetto, fate scottare in padella con un pò d'olio, qualche pomodorino tondo e maturo e proseguite poi come sopra.

Baccalà alla Napoletana:

- 1 kg. di baccalà già ammollato
- 500 gr. di pomodori freschi
- ½ dl. di olio extra vergine di oliva
- 150 gr. di olive di Gaeta
- 30 gr. di capperi
- un pizzico di origano
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Risciacquate il baccalà, tagliandolo a pezzi, infarinatelo e frigetelo in olio bollente. In una teglia soffriggete l'aglio nell'olio, aggiungetevi il pomodoro e metà prezzemolo, le olive di Gaeta snocciolate e i capperi. Fate cuocere per una ventina di minuti la salsetta, poi allineate nella teglia i pezzi di baccalà fritto, ricopriteli con la salsa e fate stufare in forno a calore medio per una decina di minuti. Al momento di servire, spruzzate il baccalà con il rimanente prezzemolo.

Capitone fritto alla napoletana

- 1,200 kg di capitone
- qualche foglia di alloro
- Farina
- Sale
- 1 padella piena di olio per friggere

Pulite i capitoni dalla loro lima con uno straccio, sviscerateli sciacquateli e tagliateli a pezzetti di circa dieci centimetri. Infarinate e friggete i capitoni in olio caldo a fuoco moderato finchè diventerà biondo e croccante. Poggiate su carta assorbente e salatelo mescolandolo con foglioline di alloro.

Struffoli

Il più domestico tra i dolci preparati in casa. Esso riporta all'infanzia del napoletano piu' maturo, quando la madre, nei giorni che precedevano il Natale lo preparava e, secondo l'antica tradizione ne faceva omaggio ad amici e parenti.

E' un dolce antichissimo che ricorda gli "struggolos" greci che altro non erano che palline di farina e acqua intrise di miele. Siamo propensi a credere che ci vennero importati da quei coloni greci che fondarono sulle pendici di Pizzofalcone l'antica Palepolis, divenuta poi l'attuale Napoli.

Il dolce che è restato nei secoli senza aver subito sostanziali trasformazioni, dovette essere notevolmente apprezzato dal duca Buonvisino se ce ne ha lasciata ampia descrizione:

"Volendo gli struffoli, farai precisamente la pasta precedente, (si riferisce alla pasta all'uovo per tagliolini), se poi li vorresti più teneri, ci aggiungerai ad un rotolo di fior di farina un'oncia e mezzo di burro o di sugna; se poi vorresti dei struffoli di maggior delicatezza e particolarità, impasterai fa pasta con soli torli d'ovi, ma che siano freschi, ci unirai ancora della raspatura di corteccia di limone, o portogallo; maneggerai moltissimo la pasta, e ne farai tanti maccheroni, e di questi tritulerai gli sfruffoli friggendoli galleggiando nello strutto, e facendoli venire biondi biondi.

Potrai tagliare gli struffoli a mostaccioletti, ed allora farai struffoloni.

Potrai tagliare dei pezzettini dalla pasta, ed incavarli con le dita, o sulla tavola medesima, o sopra un canestro(crocante) perchè così ci verrebbe un lavoretto. Potrai farli piccolissimi, come più ti aggrada".

Ed ora eccovi la nostra ricetta moderna:

per la pasta:

- Farina gr. 500
- Uova Intere 5
- Zucchero 2 cucchiari
- Burro gr. 25
- Scorza di 1/2 limone grattugiato
- Scorra di 1/2 arancio grattugiato
- Sale un pizzico
- Brandy un cucchiaino abbondante

Per condire:

- Miele gr.250
- Zucchero gr.100
- Confettini colorati gr.60
- Scorretta di arancia candita gr.60
- Cedro candito gr.60
- Coccozzata gr.60

Disponete sul tavolo la farina a fontana e nel mezzo mettete tutti gli altri ingredienti.

Lavorate l'impasto bene fino a comporre una pasta di media consistenza, lasciatela riposare per qualche ora avvolta in un panno.

Tagliate l'impasto in pezzi, sul tavolo infarinato, e con le palme delle mani formate tanti bastoncini piuttosto sottili; tagliateli a pezzetti di 1/2 centimetro di lunghezza che disporrete sopra il tavolo sempre leggermente infarinato; frigeteli pochi alla volta in olio caldo a fuoco moderato finché non saranno leggermente dorati. Sgocciolateli, metteteli su un panno ben pulito o su carta assorbente.

In un paiuolo di rame di forma semisferica, o semplicemente in una padella, versate il miele, i 100 gr, di zucchero, qualche cucchiaino di acqua; fate prendere l'ebollizione a calore moderato e mantenetele finché la schiuma non scompaia e che il composto non prenda un colore giallastro.

Tenendo il fuoco più basso possibile, versate gli struffoli con metà dei frutti canditi tagliati a piccoli pezzi e mescolandoli bene in modo che si rivestano uniformemente di miele.

Disponeteli in un piatto di servizio rotondo, inumidito di acqua; e con le mani bagnate di acqua fredda, date loro forma di ciambella, con un grosso buco al centro.

Spargeteli di confettini colorati e decorateli con il resto dei frutti canditi tagliati a striscioline sottili.

Mustaccioli

- Farina Kg.1
- Zucchero gr.900
- Pisto gr. 30
- Acqua gr. 350 circa
- Ammoniaca T. 2
- cacao gr.100

Per la ghiaccia al cioccolato:

- Zucchero a velo gr. 400
- Cioccolata fondente gr. 100
- Acqua 6 cucchiari
- Marmellata di albicocche gr. 100
- Zucchero cucchiari 3
- Acqua un bicchiere circa

Sistemate la farina a corona e al centro, versate lo zucchero, il cacao, il pisto, l'ammoniaca; stemperate il tutto bene con l'acqua. Lavorate la pasta quanto basterà che il tutto sia ben amalgamato e che abbia raggiunto una media consistenza.

Coprite la pasta con un panno umido lasciandola a riposo per 12 ore.

Col mattarello spianate la pasta all'altezza di circa mezzo centimetro. Con gli stampi ritagliate la pasta a forma di rombo. Ungete con pochissima sugna la placca e sistemate i rombi di pasta appena spennellati di acqua.

Lasciate cuocere per circa venti minuti a 160' C. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare.

Con la ghiaccia al cioccolato spalmate leggermente la faccia interna dei mustaccioli e lasciate asciugare. Rivoltate i pezzi e sulla faccia superiore passate un po' di marmellata di albicocche riscaldata con i tre cucchiari di zucchero e l'acqua. Spennellate, quindi, con la ghiaccia al cioccolato. Lasciate asciugare in forno aperto a calore bassissimo.

Roccocò

- Farina gr. 500
- Spezie in polvere (chiodi, cannella, noce moscata) gr.5
- Zucchero gr.5
- Mandorle pelate gr. 200 (a piacere metà tritate)
- Acqua circa gr. 100
- Ammoniaca gr.1
- Fluita candita (cedro e scorretta grattugiata di arancio) gr.200
- Uova per indorare 2

Passate le mandorle al forno fino a renderle quasi dorate. Mettete sul tavolo la farina a fontana ed al centro, senza le uova, aggiungete tutti gli ingredienti comprese le mandorle; impastate con l'acqua il tutto, fino ad ottenere una pasta di media consistenza.

Dividete la pasta in 24 pezzi e formate con ognuno di questi tante ciambelle. Spennellate con le uova battute la superficie dei roccocò; metteteli a distanza di un paio di cm. sulla placca

del forno, infornate e lasciate cuocere a 160 gradi circa una quindicina di minuti finché non siano leggermente colorati.