



Giorgina Lieto

La cucina casertana
di Nonna Gina

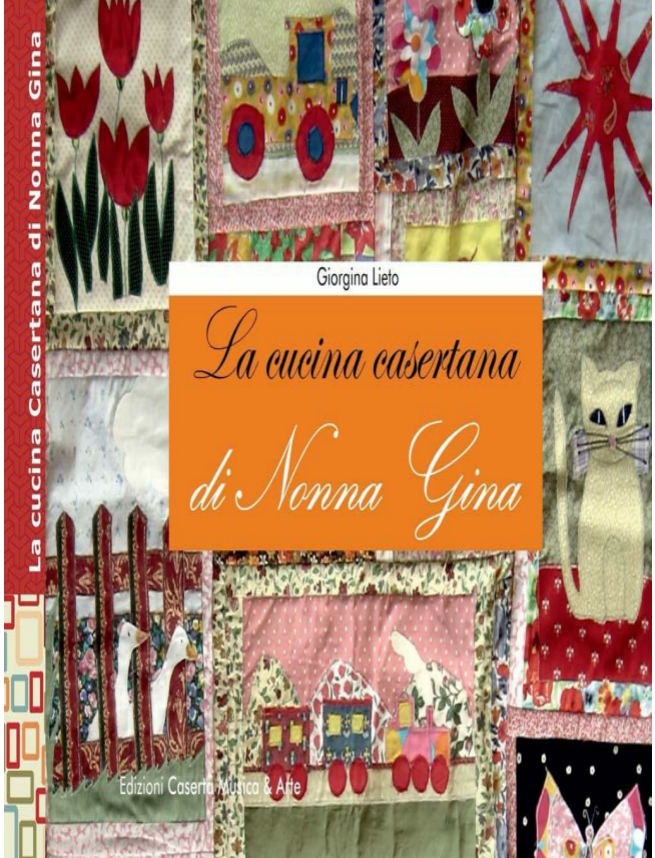
Edizioni Caserta Musica & Arte

La cucina Casertana di Nonna Gina

Giorgina Lieto

*La cucina casertana
di Nonna Gina*

Edizioni Caserta Musica & Arte



Io personalmente adotto questa
Regola Aurea: in ogni pietanza,
se un ingrediente ce l'ho allora
vuol dire che ci vuole, se non ce
l'ho vuol dire che non ci vuole.

A papà,
che ha sempre fatto grande onore
alla cucina di mamma
Pia, Emilio, Arcangelo, Luca

indice

Le ricette con * sono tipiche casertane

Primi piatti

Calendario Gastronomico	5
Natale	6
Pasqua	8

Caponata*	10
Gnocchi Verdi	11
Menesta ammaretata*	12
Pennette Sfiziose	14
Riso in Insalata di mare	15
Riso Patate e Cozze	16
Spaghetti a vongole*	18
Spaghetti con fagiolini	19

Secondi piatti

Agnello al forno*	20
Bollito, Lesso e Brodo	21
Brodo Vegetale	22
Minestra di talli di zucchine	23
Insalata di mare	24
Involtoni di petto di pollo	25
Mimicio (Polpettone di tonno)	26
Orata alle erbe	28
Parmigiana di melanzane*	29
Pasta per frittelle	30
Spezzatino misto al forno	31

Contorni

Rustici

Antipasto di Pasqua*	32
Frittata di asparagi*	33
Insalata di carciofi	34
Insalata di rinforzo	34
Cestino con uovo	35
Croste di Pane	36
Il Pagliaccio	37
Pane	38
Pizza di scarole*	39
Pizza Rustica*	40
Pizzette Fritte*	41
Taralli 'nzogna e pepe*	42
Timballo*	43
Tortano 'nzogna e pepe*	44
Tortano ripieno napoletano*	45

Dolci

Idee speciali

Aghiare*	46
Cotognata	47
Gelatina di Cotogne	48
Krapfen	49
Chiacchiere colorate*	50
Crema Pasticciera	52
Gelosia*	54
Marrons Glacés	56
Mostaccioli imbottiti*	58
Mostaccioli semplici*	60
Pasta Frolla	62
Pastiera Napoletana*	64
Pigna (<i>casatiello</i>)*	66
Rococò*	68
Sapienza*	70
Struffoli*	72
Schiumette (<i>meringhe</i>)	74
Tronco di castagne	75
Zeppole di San Giuseppe*	76
Trionfo di Uva	78
Uova colorate di Pasqua	80
Casetta della Befana	82
Ringraziamenti	

Calendario gastronomico

- **5-6 Gennaio:** la casetta della befana.
- **17 Gennaio:** patate sotto la cenere della "Lampa di sant'Antuono".
- **Febbraio** (*Carnevale*): Chiacchiere, Castagnole, Lasagna .
- **19 Marzo:** zeppole di San Giuseppe.
- **Pasqua** (vedi)
- **24 Giugno** (*S. Giovanni*): cogliere le noci (acerbe) per il nocillo.
- **15 Agosto** (*Ferragosto*) spaghetti alle vongole o impepata di Cozze e cocomero.
- **24-25 Dicembre:** Natale (vedi)
- **31 Dicembre:** capitone e anguille (fritte, marinate a volte con sugo con il quale si condisce l'immane spaghetto), broccoli neri all'insalata, scarole imbottite e tanta frutta secca.

Natale

C'era una signorina, vecchierella vecchierella, che qualche pomeriggio veniva nella pasticceria di mio nonno. Salutava mia nonna e si sedeva tranquilla su una delle sedie dal sedile di paglia viennese. Tirava fuori, da una borsa di stoffa, filo e navetta e cominciava a lavorare, con le piccole dita veloci, una stellina a "frivolité", tipo di merletto molto delicato detto anche "chicchierino"...

C'era silenzio; di avventori a quell'ora meno del solito. La nonna dietro al banco quasi spariva, minuta com'era, nascosta dai grossi barattoli di vetro, in fila sul marmo bianco.

Poi, quando come per incanto erano fiorite due o tre eteree stelline, la signorina riponeva filo e navetta e porgeva le stelline a mia nonna ricevendone, in cambio, un pasticcino ed un bicchierino di rosolio, oppure, nel periodo natalizio, qualche ciambella di "sapienza" e, soddisfatta, con svelti passettini andava via.

Buon Natale a tutti voi.

Giorgina Lieto, Dicembre 2003

Il cenone di Natale era oggetto di incontri e accordi tra amici e parenti sin dalla metà di dicembre.

Ogni vigilia che si rispetti, infatti, non era tale se non c'era una lunga e festosa tavolata e i temi da dibattere e da definire a tale scopo costituivano un algoritmo degno di un testo universitario:

- a) Quali e quanti amici e/o parenti sarebbero intervenuti; su questo l'accordo era presto raggiunto.
- b) In base al postulato enunciato al capo a), dove e come reperire e disporre il tavolo, somma di più tavoli, che ospitasse tutti più o meno comodamente. Occorreva risolvere difficili problemi di armonizzazione tra forme e altezze diverse: con qualche accettabile approssimazione e molti "andava meglio come dicevo io" si arrivava al punto
- c) La tovaglia e le stoviglie. Alle problematiche proprie del punto b) si aggiungevano le complicazioni derivanti dal fatto che a ogni signora avrebbe fatto piacere mettere in mostra un bel pezzo del proprio corredo; qualche piccolo mugugno, una tacita concessione alla padrona di casa e si procedeva rapidamente verso il problema clou:
- d) Il menù. Immane c'era qualcuno che proponeva cibi fantasiosi o pietanze esotiche o, peggio, accostamenti gastronomici che ai puristi apparivano blasfemi.

La discussione si faceva animata ma sempre, e dico sempre, alla fine la tradizione aveva il sopravvento (in verità lo si sapeva sin dall'inizio, ma tant'è) ed ecco qui il più retrivo, tradizionale, prestigioso e squisito dei menù per la vigilia di Natale.

Menù di Natale

A pranzo

- Pizza di scarole [pag.39]
Qualche frutto (arancia, mandarino, mela, ecc.)

A cena (Cenone)

- Spaghetti a vongole [pag.18].
- Frittura di pesce misto.
- Baccalà in bianco, baccalà fritto con la pastella [pag.30] e/o frittelle di baccalà.
- Capitone marinato, fritto, in umido.
- Insalata di mare [pag.24].
- Scarola imbottita.
- Insalata di rinforzo [pag.34].
- Frittelle di cavolfiore.
- Frittelle di alghe.
- Cime di broccoli neri con olio e limone.
- Cavolfiore all'insalata
- Frutta: arance, mandarini, mele, pere, uva ecc.
- Frutta secca: noci, nocciole, arachidi, castagne del prete, fichi secchi semplici e imbottiti, mandorle, uva passa, datteri, ecc.
- Dolci: struffoli [pag.72], torroni di vari tipi, mostaccioli semplici [pag.60] e imbottiti [p.58], roccocò [pag.68], sapienza [pag.70] e, in alcune famiglie, zeppole fritte ricoperte di miele.

Queste sono ricette antiche, di quando, a Caserta, via Mazzini si chiamava via Municipio, e piazza Dante era per tutti piazza Margherita. Le famiglie più tradizionali e le poche pasticcerie, non così sfavillanti come quelle di oggi, ma sempre pulite ed accoglienti, si preparavano per tempo per le feste natalizie. La pasta dei dolci natalizi viene infatti approntata intorno a poco oltre la metà di novembre e conservata fino a dopo la metà di dicembre: deve avere il tempo di "maturare", diceva mio nonno. L'aria di festa iniziava quando, per l'Immacolata, un breve trillo di piffero annunciava, fuori della porta di casa, l'arrivo degli zampognari che venivano a prendere le prenotazioni per la novena e lasciavano in regalo, a chi si prenotava, una o due "cucchiarelle", cucchioli intagliati nel legno e di cui qualche esemplare, ormai deformato ed annerito dall'uso, gira ancora per le vecchie case di Caserta. Era il segnale che bisognava "mettere mano" al Presepe perché di lì ad una settimana sarebbe iniziata la novena al Bambinello e non ci si poteva far cogliere dagli zampognari col Presepe in costruzione: "pare brutto", si diceva. Infine, quando prima tenue, poi sempre più intenso si diffondeva per le strade il profumo delle spezie che caratterizzano i dolci natalizi: un profumo esotico, caldo, inconfondibile. Allora, sapevi che era Natale...

Pasqua

Pasqua non è solo il pranzo: è una quindicina di giorni pieni di odori e sapori. La (bis-) nonna preparava dei fili di ferro dolce, ne arroventava una estremità e li infilava in confetti bianchi.

Quindi rivestiva questi steli di carta velina verde e li intrecciava ottenendone dei rametti di olivo. Mamma intanto era impegnata nella lista di chi doveva ricevere la pastiera e/o la pizza rustica e nel convincere noi che, qualunque cosa avesse cucinato, non si poteva mangiarla prima del giorno di Pasqua quando, grazie alla resurrezione di Nostro Signore, il "verme" che si trovava (inspiegabilmente) dentro sarebbe scomparso. La settimana più faticosa era quella della Passione, ovvero quella precedente la Pasqua. Il tempo era un fattore cardine per la riuscita della Pigna (dolce tipico di Curti e alternativo al Casatiello casertano), mentre quantità industriali di ricotta, uova, farina e salumi venivano acquistate per le pastiere e le pizze rustiche. Il giovedì Santo è il giorno deputato per la cottura di entrambe: grazie al forno a legna e all'abile fuochista (papa) almeno la cottura era veloce visto che mamma perdeva tutta la mattinata per la preparazione delle varie tortiere.

Pia

Menù di Pasqua

A pranzo

- Pizza di scarole [pag.39]
- Qualche frutto (arancia, mandarino, mela, ecc.)

A cena (Cenone)

- Spaghetti a vongole [pag.18].
- Frittura di pesce misto.
- Baccalà in bianco, baccalà fritto con la pastella [pag.30] e/o frittelle di baccalà.
- Capitone marinato, fritto, in umido.
- Insalata di mare [pag.24].
- Scarola imbottita.
- Insalata di rinforzo [pag.34].
- Frittelle di cavolfiore.
- Frittelle di alghe.
- Cime di broccoli neri con olio e limone.
- Cavolfiore all'insalata
- Frutta: arance, mandarini, mele, pere, uva ecc.
- Frutta secca: noci, nocciole, arachidi, castagne del prete, fichi secchi semplici e imbottiti, mandorle, uva passa, datteri, ecc.
- Dolci: struffoli [pag.72], torroni di vari tipi, mostaccioli semplici [pag.60] e imbottiti [p.58], roccocò [pag.68], sapienza [pag.70] e, in alcune famiglie, zeppole fritte ricoperte di miele.

Ricette



Caponata

ALPICA CASERTANA
BACCATA

Ingredienti per ogni fresella:

- Fresella grande o pane integrale raffermo
- Pomodori: 1-2 (ben sodi e quasi maturi)
- Peperone rosso e/o giallo: qualche filetto sottilissimo
- Capperi sottosale: una decina (ben lavati)
- Alice salata sott'olio: un filetto spezzettato
- Olive di gaeta: 5-6 (o più, secondo i gusti)
- Una puntina d'aglio tagliato a pezzettini
- Foglie fresche di basilico: un ciuffetto di spezzettate a mano
- Olio di oliva
- Sale

Bagnare delle freselle integrali rotonde, in genere una a persona, immergendole per qualche secondo in una scodella piena d'acqua fresca; sgocciolarle e disporle su un largo piatto o su piatti individuali ed in ogni modo senza sovrapporle.

Condire con un pizzico di sale, qualche goccia d'aceto, un sottile filo d'olio e lasciarle riposare.

Nel frattempo raccogliere in una zuppiera, per ogni fresella, tutti gli ingredienti. Il pomodoro (due, se si vuole) deve essere tagliato a spicchi sottili dopo aver tolto i semi che, insieme all'eventuale sugo che cola, vanno messi da parte e passati da un colino. Il liquido va versato sul miscuglio di ingredienti. Condire con sale ed un buon filo d'olio d'oliva. Mescolare con cura e distribuire il miscuglio in modo uniforme sulle freselle insieme con il liquido che si raccoglie sul fondo della zuppiera.

Servire subito.

Al posto delle freselle possono andar bene anche delle fette appena inumidite di pane integrale raffermo.



*E' un piatto tipicamente estivo:
semplice, nutriente, fresco, festoso
e ... rapido da preparare.*

Gnocchi verdi

Lessare e schiacciare le patate; mescolare ed impastare, con farina, tutti gli ingredienti: non è possibile stabilire con precisione la quantità di farina necessaria perché dipende dalla qualità delle patate. Solo a titolo indicativo: munirsi di almeno 1 kg di farina. La pasta deve risultare ben lavorata, morbida ma molto consistente ed elastica. Ricavare dei rotolini e tagliarli a tocchetti dalle dimensioni di una grossa nocciola ed incavarli con le dita o l'apposito attrezzo. Durante tutta la preparazione, la pasta va continuamente ed abbondantemente infarinata e gli gnocchi, a mano a mano che si preparano, disposti su un piano infarinato e ben divisi tra loro.

Prima di versarli in abbondante acqua bollente, salata e con un filo d'olio, scuotere l'eccesso di farina facendoli saltare su di una gratella od un passino a grosse maglie.

A mano a mano che affiorano dall'acqua, recuperarli con un colabrodo, scolarli bene e condirli a piacere: con ragù, con burro e salvia, con panna e formaggio, ecc.

Ingredienti per 4 persone

- Patate: ½ kg
- Uova: 1
- Spinaci lessati: 1 pugno (strizzati e tritati)
- Farina: 1 kg circa
- Sale q.b.

Menesta 'mmaretata

minestra maritata di
verdure e carni miste

Ingredienti per 6 persone

- Verdure: 3-4 kg di verdure miste tra broccoli di foglie (o broccoli neri), cicoria possibilmente selvatica, scarole, verza e una piccola quantità di spinaci;
- Carni: 3-4 etti di polpa di manzo; una coppia di ali di pollo; un pezzetto di prosciutto fresco di maiale; due etti di salsiccia fresca; due etti di salsiccia secca piccante;
- Odori per brodo: una foglia di lauro; un poco di sedano e qualche gambo di prezzemolo.

La versione che propongo è molto più leggera di quella che preparavano i nostri nonni, decisamente più sostanziosa e grassa e pertanto ormai poco gradita a chi è attento alla linea ed alle coronarie, ma vi assicuro che il gusto ed il profumo sono gli stessi.

Lavare, tagliare e fare appena scottare le verdure separatamente. Scolarle e metterle da parte.

In abbondante acqua mettere le carni e gli odori e far bollire lentamente. Togliere le carni a mano a mano che risultano cotte, disponendole in un recipiente coperto [2].

Alla fine, filtrare il brodo rimasto, rimetterlo sul fuoco e, quando bolle, versarvi le verdure ben strizzate tra le mani. Far riprendere il bollore e lasciare cuocere piano piano le verdure per mezz'ora e anche più [3].

Tagliare a pezzetti la carne, liberandola da ossicini, pelli e parti grasse. Unirla alla verdura[4]. Lasciare insaporire ancora per un quarto d'ora o poco più.

Aggiustare di sale e servire la minestra caldissima con, a chi piace, una buona spolverata di parmigiano.



1



2



3



4



La Menesta 'mmaretata è la classica pietanza pasquale che segue il ricco antipasto tradizionale.

Pennette sfiziose

Ingredienti per 4 persone

- Melanzane: 1
- Zucchine: 1
- Cipolle: 1 piccola
- Pomodori: 2 maturi
- Prosciutto cotto a cubetti: 150 gr.
- Foglie di rucola fresca

Lavare e tagliare a cubetti piccoli le verdure (tranne la rucola). In una larga padella versare 4 cucchiaini di olio d'oliva e, quando è caldo, aggiungere melanzana zuccina e cipolla, salare e soffriggere per un paio di minuti, poi abbassare la fiamma, coprire e far cuocere per altri 5 minuti; aggiungere i pomodori e il prosciutto e far cuocere ancora qualche minuto a padella scoperta. Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla al dente e versarla nella padella con le verdure. Far saltare pasta e verdure a fuoco vivo per un paio di minuti, versare in una zuppiera poco profonda e cospargere a piacere di rucola. Servire subito.

Si consiglia di accompagnare le pennette sfiziose con un vinello bianco e fresco.

Riso in insalata di mare

Pulire i calamari, tagliarne i sacchetti ad anelli ed i ciuffetti in pezzi e mettere tutto in una pentola con mezzo dito di acqua, un pizzico di sale e le verdure a pezzi: coprire e far cuocere a fuoco moderato. Nel frattempo pulire le cozze e farle aprire a fuoco forte e padella coperta. Appena aperte, spegnere il fuoco e far raffreddare. Quando i calamari sono cotti (il tempo di cottura dipende dalla grandezza dei calamari), filtrare sia il loro sugo che quello delle cozze ed aggiungere eventualmente ancora acqua fino a raggiungere 200 cc di liquido che si pone sul fuoco in una pentola che possa andare in forno. Non aggiungere sale. Quando questo liquido bolle, versarvi il riso, mescolare e far riprendere il bollore; rimescolare un'ultima volta e quindi coprire e porre per 18 minuti nel forno già caldo, a 130 gradi. Trascorso il tempo stabilito, togliere il riso dal forno e versarlo in un largo piatto: il riso risulterà cotto e ben sgranato. Aggiustare eventualmente di sale e ricoprire il riso con le cozze sguosciate ed i calamari liberati dalle verdure ed irrorare tutto con un filo d'olio. Si può servire sia tiepido che freddo.

Ingredienti per 2 persone

- Riso: 100 g.
- Cozze: 300 g.
- Calamari: 300 g.
- Mezza carota, un pezzo di sedano, mezza cipolla, un pomodoro maturo

Riso, patate e cozze

Ingredienti per 4 persone

- Riso: 70 g
- Patate: 1 kg
- Cozze: 1 kg
- Pomodoro maturi: 3-4
- 1 cipolla, 1 spicchio

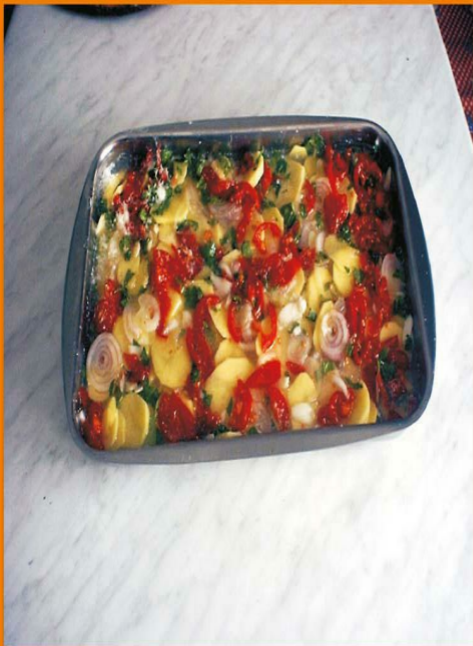
d'aglio, prezzemolo, basilico, olio, sale, pepe, parmigiano grattugiato

Far aprire le cozze a fuoco vivace; sguocciarle e conservarle con il loro liquido filtrato. Sbucciare le patate e tagliarle a fette [1].

Irrorare il fondo di una larga teglia con un filo d'olio e su questo distribuire mezza cipolla a fettine, mezzo spicchio d'aglio tritato, un paio di pomodoro a pezzettini, prezzemolo e basilico tritati, sale e pepe. Su questo letto fare uno strato con la metà delle patate [2]; su queste porre le cozze col loro liquido e cospargere con il riso crudo [3].

Ancora un filo d'olio, pepe ed una buona manciata di parmigiano [4].

Ricoprire con le restanti patate e su queste disporre le rimanenti verdure tagliate come per il primo strato; ancora una manciata di parmigiano, sale, pepe ed un filo d'olio (foto grande). Versare acqua nella teglia fin quasi a lambire l'ultimo strato e porre in forno già caldo (180°-200°) per almeno un'ora e mezza (provare con una forchetta se le patate sono ben tenere). Far riposare qualche minuto prima di servire [5].



1



2



3



4



5



E' un piatto tipicamente pugliese, tanto gustoso e sostanzioso. Seguito da una fresca insalata assicura un pranzo completo. La ricetta mi è stata suggerita da un'amica, "verace" pugliese, dopo avermi fatto gustare la pietanza.

Spaghetti a vongole

RICETTA
TIPICA CASERTANA

PRIMI PIATTI

Ingredienti per 6 persone

- Spaghetti: 600 gr.
- Vongole (o lupini): 1 kg.
- Aglio: 4 spicchi
- Olio d'oliva: 150 gr.
- Pomodori pelati: 400 gr.
- Prezzemolo, sale, pepe
q.b.

Lavare bene le vongole strofinandole tra le mani per togliere ogni traccia di sabbia.

Riscaldare una larga padella con un filo d'olio e quando è ben calda mettere giù le vongole, coprire e alzare la fiamma. Scuotere la padella di tanto in tanto. Dopo qualche minuto i gusci sono aperti, spegnere e lasciare coperto. Mettere a riscaldare l'acqua per gli spaghetti.

Versare l'olio rimanente in un'altra padella con l'aglio tagliato a fettine (se piace, altrimenti si lasciano gli spicchi interi che poi si tolgono) e il pomodoro e far cuocere a fuoco vivace, schiacciando bene i pomodori con una forchetta.

Dopo pochi minuti aggiungere il liquido cavato dai molluschi ben filtrato attraverso un colino e far asciugare ancora 2 minuti.

Sgusciare la maggior parte delle vongole lasciando intere solo le più belle per guarnire i piatti e versarle tutte nel sugo; mescolare. Nel frattempo l'acqua bollirà e si cuoceranno al dente gli spaghetti. Appena pronti si scolano e si versano nella padella con il sugo. Mescolare e saltare il tutto brevemente.

Servire gli spaghetti con le vongole intere in bella vista e con una spolverata di prezzemolo trito.

Spaghetti con fagiolini

In una pentola, con abbondante acqua salata in ebollizione, versare i fagiolini puliti. Far bollire per 3 o 4 minuti e poi aggiungere, nella stessa pentola, gli spaghetti. Mescolare. Mentre cuociono, versare in una larga padella 4, 6 cucchiari di olio d'oliva, aglio, peperoncino e prezzemolo tritati e far soffriggere senza che l'aglio colorisca. Appena gli spaghetti sono cotti al dente scolare il tutto e rapidamente, senza che si asciughi troppo, versare nella padella. A fiamma moderata, mescolare accuratamente e far saltare per qualche minuto. Versare nel piatto di portata e spolverizzare con abbondante parmigiano. Guarnire con foglie di basilico spezzettate a mano. Servire subito.

Un vino bianco secco morbido (1-2 anni, 12°C) ben li accompagna.



Ingredienti per 4 persone:

- Fagiolini 400 gr.
- Spaghetti 300 gr
- Aglio, olio, peperoncino, parmigiano, basilico, prezzemolo.

Agnello al forno

RISERVA
TIPICA CASERTANA
RICETTA

SECONDI

- Agnello in pezzi
- Odori: rosmarino, timo

Tagliare la carne a pezzi e porla in una teglia di dimensioni tali che le carni siano a contatto e sovrapposte. In tal modo la carne non si seccerà durante la cottura. L'agnello è già una carne grassa, quindi aggiungete solo odori (rosmarino, timo, pochissimo sale), e niente olio.

Aggiungere mezzo mestolo d'acqua e porre in forno già caldo a 200 gradi.

Rigirare le carni di tanto in tanto ed aggiungere un goccio d'acqua se dovessero asciugarsi troppo.

Cuocere finché il tutto è uniformemente cotto e rosolato.



L'agnello al forno è un piatto tipico di Pasqua.

Bollito, Lesso e Brodo

Sia il Bollito che il Lesso sono due modalità di preparazione di carne in brodo. La principale differenza è che il Bollito presenta una carne più saporita ed un brodo più leggero, mentre il Lesso è utilizzato principalmente per fare un buon brodo ma la carne ha meno sapore. Quelle che vi propongo sono le mie personali versioni semplificate rispetto alle ricette ufficiali certamente più sofisticate e "fantasmagoriche". Anche per quanto riguarda le carni, che ufficialmente si richiede siano di molti tagli differenti, per l'uso quotidiano utilizzo pochi tagli (due o tre) con molta flessibilità, così come per gli aromi. Per me vale sempre la regola aurea del "se non ho un ingrediente, vuol dire che non ci voleva".

Preparazione del Lesso

Il Lesso si ottiene utilizzando carne di Manzo anche non di primo taglio, con in più eventualmente altri ritagli di carne, nervetti, ossa di bue con midollo come ad esempio coda o ginocchio, e parti meno nobili del pollo come ali, collo etc. Mettete in pentola grande la carne immersa in acqua fredda e un pizzico di sale grosso. L'acqua deve ricoprire di due dita la carne. Aggiungete gli aromi e portate ad ebollizione. Otterrete così in ottimo brodo. La carne che si ottiene è molto sfruttata, ma è comunque buonissima servita fredda, tagliata a fettine sottili, e condita con molto limone e sale. In alternativa la carne può essere utilizzata per preparare sughi, polpette o quanto vi suggerisce la fantasia.

- Carni: tagli di carne di manzo (vedi di seguito per le differenze tra bollito e lessso), gallina, ossa di bue con midollo.
- Aromi per il brodo: qualche pomodoro maturo, carote, cipolle, sedano, aglio, una foglia di alloro



SECONDI Brodo Vegetale

- Acqua: 1 litro
- Mezza cipolla media
- Una piccola carota
- Una foglia di sedano
- 3-4 pomodorini maturi
- Mezza foglia di lauro
- Qualche gambo di prezzemolo
- Una piccola patata
- Un ciuffetto di spinaci
- Una mezza zucchina
- Sale

Preparazione del Bollito

Utilizzate carne di primo taglio per bollito: obbligatorio il manzo per brodo, ossa di bue con midollo come ad esempio coda o ginocchio, facoltative altre carni come ad esempio di pollo. In una pentola grande portate ad ebollizione a fiamma alta l'acqua insieme agli aromi (qualche pomodoro maturo, carote, cipolle, sedano, aglio e a chi piace una foglia di lauro o alloro) e un pizzico di sale. Quando l'acqua bolle, aggiungete la carne e riducete l'intensità della fiamma, poiché un eccessivo bollire impoverirebbe la carne. Levate dal fuoco quando la carne è cotta. La carne va servita calda, con contorno di verdure o patate, lessate o cotte a vapore, accompagnata da salsine varie (come maionese o salsa verde).

Il brodo di carne

Il brodo risultante sia dal lessato che dal bollito deve essere filtrato (con un panno o passino) e può essere servito sia caldo, sia utilizzato per cuocere risotti, tortellini, ravioli, agnolotti, che congelato in vaschette ed utilizzato di volta in volta nelle pietanze che richiederebbero il dado.

Brodo Vegetale

Pulire e tagliare a pezzi tutte le verdure; metterle nell'acqua fredda e portare ad ebollizione. Far bollire piano, a recipiente semicoperto, per poco più di tre quarti d'ora. Togliere il lauro e passare il tutto al passaverdura. Salare secondo i gusti. Può servire per condire pastina o riso, aggiungendo un filo d'olio e parmigiano grattugiato, o diluire sughi e salse.

Minestra di Talli di zucchine

I "talli" sono le parti terminali più tenere, fusti e foglie, delle piante di zucchine. Si trovano facilmente in questa stagione nelle ceste delle contadine che, nei mercatini, vendono i prodotti dei loro orti. Spesso, insieme ai "talli", si trovano piccole zucchine e fiori, sempre di zucchine. I "talli" si puliscono eliminando le parti più dure e le foglie con difetti. Si tagliano poi a pezzi i gambi e le foglie teneri, tirando via accuratamente i fili ruvidi e pungenti che li ricoprono. E' un'operazione più semplice a farsi che a dirsi e che, dopo qualche tentativo, riesce facilmente. Si tagliano a pezzi anche eventuali zucchine mentre i fiori si lasciano interi, pulendo solo i loro gambi dai fili che li ricoprono. Si lava il tutto e si lascia sgocciolare. In una pentola si mette la cipolla tritata ed una noce di burro a persona (se non si preferisce il burro lo si può sostituire con olio d'oliva, 1 cucchiaino a persona). Appena la cipolla è imbiandita, si versa la verdura sgocciolata, si copre e si lascia cuocere a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto. Una diecina di minuti di bollitura è in genere sufficiente. Il liquido che si forma deve coprire a filo la verdura: se fosse troppo, si lascia bollire per un po' scoperta, altrimenti si aggiunge un goccio d'acqua. Nel frattempo di battono uova e parmigiano come per una frittata. Trascorso il tempo necessario, si versa il tutto nella pentola in cui bolle la verdura, mescolando rapidamente mentre si versa in modo che le uova si rapprendano come per una stracciatella. Si aggiunge il sale secondo il gusto personale e, appena il bollore riprende, si spegne e si lascia intiepidire, coperto, per 1-2 minuti. Va servito accompagnato con crostini o fette di pane integrale raffermo. Accompagnare con un rosato leggero e sapido. Per la sua composizione, questa minestra può considerarsi piatto unico.

- "Talli": 1 kg
- Una cipolla media
- burro (ad olio di oliva)
- Un cucchiaino colmo a persona di parmigiano grattugiato
- Un uovo a persona

Insalata di mare

Ingredienti per 6 persone

- Cozze: 1 kg
- Vongole: ½ kg
- Polipetti: ½ kg
- Gamberetti: ½ kg
- Sale
- Limone
- Prezzemolo
- Aglio

Far aprire cozze e vongole, dopo averle ben pulite, su fuoco forte in una padella coperta e con un filo d'olio. Pulire calamari e polipetti e tagliare i sacchetti ad anelli e i ciuffetti in due o tre parti e metterli a bollire in acqua bollente per poco più di ¼ d'ora. Spegner e lasciare nella loro acqua. Mettere i gamberetti in acqua fredda, far bollire per 2 o 3 minuti. Quando tutto è tiepido sgusciare molluschi e gamberetti e unirli in una scodella ai calamari e ai gamberetti. Aggiungere il liquido dei molluschi, che è salato, e far raffreddare bene. Quando è tutto ben freddo, scolare la gran parte del liquido e condire con olio, abbondante succo di limone, eventualmente ancora un po' di sale, prezzemolo e aglio tritati. Mescolare e far insaporire bene prima di servire.



Involtini di petto di pollo

Battere leggermente con lo spianacarne il petto di pollo. Tagliare a dadini sia la mortadella che l'insalata e distribuire sulla carne. Non aggiungere sale perché la mortadella già ne contiene a sufficienza. Arrotolare accuratamente e passare gli involtini nella farina. Ungere con poco olio d'oliva una padella antiaderente e, quando è calda, adagiarvi gli involtini. Farli rosolare da ogni parte a fuoco moderato, rigirandoli delicatamente per non farli aprire. Quando sono dorati, versare nella padella mezzo bicchiere di vino bianco secco e far evaporare. Salare leggermente e servire ben caldi. Si possono accompagnare con un contorno di zucchine e carote cotte a vapore e condite con olio, sale e limone. Un bel bicchiere di bianco secco di carattere o rosato (1-2 anni, 10-14°C) ne esalterà i sapori.

Ingredienti per 4 persone

- Petto di pollo: 4 larghe fette
- Mortadella: 150 gr in un sol pezzo
- Insalata romana o lattuga incappucciata: 4 grandi foglie.
- Olio d'oliva
- Sale
- Vino bianco
- Un pugno di farina

Mimicio (polpettone di tonno)

Ingredienti per 2 persone

- Scatola di tonno sott'olio:
1 da 160 g.
- Parmigiano grattugiato:
1 cucchiaino
- Uova: 1
- Pangrattato: 1 cucchiaino

Togliere parte dell'olio dal tonno e mescolarlo in una scodella con il parmigiano, riducendolo in pasta. A parte mescolare l'uovo battuto col pan grattato ed aspettare qualche minuto affinché l'uovo venga assorbito. Mettere insieme poi il tutto in modo da ottenere un composto omogeneo. Non aggiungere sale.

Bagnare e strizzare una pezzuola pulita; mettervi al centro il composto ed avvolgerlo in modo da formare un salsicciotto. Legare gli estremi e il salsicciotto con spago sottile o cotone resistente, proprio come un salame; metterlo in un pentolino e versarvi acqua fredda quasi fino a ricoprirlo. Portare ad ebollizione e far bollire piano per un quarto d'ora, metà coperto.

Togliere poi il salamino dall'acqua, farlo sgocciolare e porlo a raffreddare in un piatto con un leggero peso sopra. Quando è freddo, si srotola la pezzuola e si taglia a fette il polpettone.

Si può gustare con qualche goccia di limone o con maionese, accompagnato da verdure cotte a vapore e condite con olio e limone.



1



2



3



4



5



A casa mia questa pietanza è chiamata da sempre "il mimicio" perché, dovendo tenere buoni quattro diafoletti, tutto serviva a rendere interessante la preparazione, prima, e il consumo di un cibo, poi. E agli occhi di un bimbo questo "salsicciotto vestito" può proprio sembrare un micetto avvolto in una copertina.

Orata alle erbe

Ingredienti per 2 persone

- 1 orata fresca, pulita e lavata
- Olio d'oliva: 2 cucchiari
- Odori: basilico, erba limoncina; origano fresco
- Sale

Senza asciugare l'orata, salarla leggermente e porla nell'olio caldo. Farla andare a fuoco medio per 2-3 minuti per parte, rigirandola una sola volta con una palettina.

Cospargere con una manciata abbondante di basilico, erba limoncina e due o tre foglioline di origano fresco, tutto finemente tritato.

Abbassare al minimo la fiamma. Coprire e far cuocere ed insaporire per due-tre minuti per parte, rigirando l'orata delicatamente una volta sola.

Servire subito, irrorandola col suo saporito sughetto.



Si sposa bene con un generoso bicchiere di Trebbiano di Romagna.

Parmigiana di melanzane

PIZZA TIPICA CASE

SECONDI

Sbucciare le melanzane; tagliarle per il lungo a fette non troppo sottili e disporle a strati in un colatoio spolverandole di sale fino tra uno strato e l'altro. Sovrapporre un leggero peso e lasciare colare l'acqua di vegetazione per un paio di ore. Quindi sciacquare le fette in acqua corrente ed asciugare con un canovaccio pulito. Friggere poi le fette in una larga padella con abbondante olio bollente (di preferenza olio di arachidi) immergendo ogni volta le fette sufficienti a formare un solo strato nella padella. La frittura deve essere veloce e le fette rigirate una sola volta: devono cuocere rapidamente, restando morbide all'interno. Servendosi di due forchette, togliere tutte le fette in padella in una sola volta e, dopo averle fatte ben sgocciolare, metterle in una scodella. Terminata la frittura delle melanzane, preparare la parmigiana: mettere sul fondo di una teglia un leggero strato di passata di pomodoro cruda e non troppo densa; poi uno strato di melanzane; ancora un leggero strato di passata e poi uno strato uniforme di parmigiano. Continuare con gli strati alternati di melanzane, passata e parmigiano fino ad esaurimento delle melanzane e terminando col parmigiano. Gli strati siano non meno di tre e non più di cinque e la teglia sia riempita fino a poco più della metà. Non aggiungere mai sale. Versare a filo l'eventuale olio sgocciolato sul fondo della scodella. Porre in forno già caldo, intorno ai 125 gradi, e lasciare cuocere piano piano per non meno di un'ora e mezza (di più se gli strati sono molti e la teglia è grande) fino a che sulla superficie si sia formata una leggera crosticina rosso scuro ed il sugo si è quasi asciugato. Lasciare intiepidire prima di servire.

- Melanzane lunghe, senza semi
- Sale
- Olio
- Passata di pomodoro
- Parmigiano grattugiato

Pasta per frittelle di baccalà, di cavolfiore, di fiori di zucca, di alghe o semplici

Ingredienti per 4 persone

- Farina: 250 g
- Lievito di birra: 12/13 g
(mezzo pacchetto)
- Sale
- Olio

Sciogliere il lievito con un dito di acqua tiepida. Aggiungere la farina, un filo d'olio e tanta acqua tiepida quanta ne occorre per fare una pastella molle ma non liquida; aggiungere un pizzico di sale e battere bene con una forchetta o con la frusta fino a rendere la pasta elastica. Metterla a lievitare coperta e lontana da correnti d'aria. Quando il volume è raddoppiato la pastella è pronta

A seconda del tipo di frittelle che si vuol realizzare, si aggiungono :

- pezzetti di baccalà lessato al dente
- cimette di cavolfiore lessato al dente
- fiori di zucca appena "soffocati" in padella
- alghe lavate asciugate e tritate
- niente, per frittelle semplici.

Si mescola bene l'ingrediente scelto con la pastella e, aiutandosi con 2 cucchiaini bagnati, si preleva una cucchiainata di composto e si versa in una padella con abbondante olio ben caldo ma non fumante. Rigirare le frittelle e toglierle quando sono ben dorate.

Metterle a colare su carta da cucina (che si sostituisce man mano che si intride d'olio). Si spolverano leggermente di sale e si servono calde e croccanti.

Tagliare la carne a pezzi e porla in una teglia di dimensioni tali che le carni siano a contatto e sovrapposte. Aggiungere le patate e mezzo mestolo d'acqua (niente sale perché la salsiccia è già molto saporita) e porre in forno già caldo a 200 gradi. Rigrare le carni di tanto in tanto ed aggiungere un goccio d'acqua se dovessero asciugarsi troppo. Cuocere finché il tutto è uniformemente cotto e rosolato.



Spezzatino di carne mista al forno

31

SECONDI

Ingredienti per 4 -5 persone

- Salsiccia: 300 g
- Pollo: ¼
- Costine di maiale: 3 o 4
- Patate: ½ kg

Antipasto di Pasqua

RICETTA
TIPICA CASERTANA

CONTORNI

Per ogni commensale:

- Una fetta di arancia con tutta la buccia
- Una fetta di limone con la buccia
- Un uovo sodo
- Una o due fette di salame
- Due o tre fette di salame piccante
- Una porzione di frittata di asparagi
- Una porzione di pizza rustica
- Una fetta di pane azzimo.
- Il vino sia un rosato fresco o un rosso giovane brioso.

L'antipasto pasquale di casa mia è la sintesi, o forse, meglio, la somma di varie tradizioni: di quella della mia famiglia di origine, di quella della famiglia di origine di mio marito e di altre.



Frittata di asparagi

RICETTA
TIPICA
CASERTANA

CONTORNI

Lessare al dente gli asparagi; togliere le parti dure e tagliarli a pezzetti; sbattere le uova e mescolarle ai formaggi ed ai salumi tagliati a pezzetti, al sale ed al prezzemolo. Riscaldare una padella antiaderente appena unta di olio. Quando è ben calda, versare il composto formando uno strato spesso almeno un dito. Mescolare per un minuto a fuoco vivace. Poi abbassare la fiamma al minimo possibile; coprire la padella e far cuocere lentissimamente.

Quando il fondo è ben cotto, capovolgere aiutandosi con un piatto, e far cuocere allo stesso modo l'altra parte, sempre tenendo coperta la padella e facendo cuocere lentissimamente fino a quando la frittata si presenterà soda ma morbida.

E' buona sia calda che fredda.



- Uova: 4
- Asparagi: un mazzetto
- Salumi misti (prosciutto, salame, mortadella, etc.)
- Formaggi misti (provolone, gruviera, parmigiano)
- Foglie di prezzemolo
- Sale: qb

Insalata di Rinforzo

- Un peperoncino tondo piccante sott'aceto
- Peperoni tondi sott'aceto: 2 rossi, 1 verde, uno giallo
- Cavolfiori sott'aceto: 150 g
- Capperi: un pugno
- Olive nere infornate 100 g
- Olive di gaeta 100 g
- Olive verdi 100 g
- Acciughe sott'olio: 4 o 5 filetti
- Aglio
- Olio d'oliva
- Prezzemolo

Insalata di carciofi crudi

- Carciofi teneri e senza fieno all'interno
- Succo di limone
- Sale
- Olio
- Scaglie di parmigiano

Privare dei semi i peperoni e tagliarli a falde; dissalare i capperi, tagliare a pezzetti i filetti di acciughe e i cavolfiori e riunire tutti gli ingredienti in una scodella. Aggiungere olio d'oliva e aglio e prezzemolo tritati. Mescolare e far riposare un poco prima di servire.

Togliere le foglie dure ai carciofi; torrire bene il torsolo, lasciando solo la parte tenera. Tagliarli a metà e poi in fettine sottilissime. Mettere le fettine in una ciotola ed irrorarle con abbondante succo di limone. Lasciarle così per una mezz'ora, rigirandole di tanto in tanto.

Disporle poi in un piatto e condirle con un poco di sale ed un filo d'olio e cospargerle di scaglie di parmigiano.

Cestino con l'uovo

Si prende un pezzo di pasta già lievitata, e la si modella a forma di cestino intorno ad un uovo crudo.

Si lascia lievitare ancora un po'; si spennella con acqua e si lascia cuocere in forno ben caldo finché diventa dorato.

Quando si sono raffreddati, avvolgerli in carta trasparente, annodarli con un nastrino. Sono pronti per essere messi in tavola, uno per ogni ospite



Questa del cestino con l'uovo è una tradizione di famiglia. Per il pranzo di Pasqua uso farne uno per ogni invitato, così da poterlo usare come "segnaposto" ad ogni posto in tavola allegando un piccolo cartoncino con il nome dell'ospite.

- Uovo
- Pasta di pane lievitata

Croste di pane

- Pane vecchio
- Uova
- Latte
- Olio
- Sale o zucchero

Spesso in casa avanzano pezzetti di pane di varie forme e dimensioni, con bordi irregolari e poco adatti ad essere riutilizzati a tavola, oppure, come capita a me, di togliere la crosta troppo dura al pane tipo casereccio perché i bimbi di cinque o sei anni non hanno ancora denti per morderla.

Non buttate niente: tagliate i bordi troppo irregolari e riducete tutto a tocchetti di forme diverse ma spessi più o meno un dito e lasciateli all'aria per un giorno se sono ancora morbidi. Immergeteli poi nel latte freddo per pochi secondi, rigirandoli bene, e lasciateli sgocciolare per qualche minuto. Battete delle uova, una o più (attenzione: il pane bagnato nel latte assorbe pochissimo uovo) e versatele sul pane, lasciando che si imbrida bene. Fate riposare un poco i pezzetti di pane così preparati e friggeteli, poi, pochi alla volta, in olio ben caldo, ma non fumante, facendoli dorare uniformemente.

Lasciateli asciugare per un poco su carta da cucina.

Possono costituire una gustosa merenda: calda, con spolverata di sale; fredda, rotolati nello zucchero.



Si prende un pezzo di pasta già lievitata grande quanto un pugno; si sagoma prima la testa con cappello a punta e poi si modella, grossolanamente, con tre tagli, a forma di omino, come dalle foto. Mio nonno metteva una fila di minuscole palline di pasta sul davanti del pagliaccio a mò di bottoni. Io, invece, per i miei nipotini, preferisco poggiare un uovo crudo, ben lavato ed asciugato, sulla pancia, facendolo reggere con le "braccia". Si lascia lievitare ancora un po'; si spennella con acqua e si lascia cuocere in forno ben caldo finché diventa dorato.



Questa del "pagliaccio" è una tradizione di famiglia: quando andavo a passare qualche giorno d'estate al paese di mio padre (erano quelle le mie vacanze estive), mio nonno, fornaio, lo preparava per me e per gli altri nipotini come straordinaria ed eccezionale concessione. Dopo che era stata tirata fuori l'ultima infornata di pane, assistevamo alla nascita dei "pagliacci" in religioso silenzio intorno al grande tavolo della stanza del forno, che, ricoperta com'era da un magico velo bianco che rendeva meravigliose anche le ragnatele, sembrava un castello delle fate.

- Pasta per il pane
- Uovo

Pane semplice e alle noci

- Farina 00: 1 kg (più quella occorrente durante la lavorazione della pasta)
- Sale fino: 25 g
- Lievito di birra: 25 g
- Olio di oliva o di arachidi: 10cc (mezzo bicchiere)
- Acqua
- Zucchero: un pizzico

Sciogliere in pochissima acqua tiepida il lievito ed un pizzico di zucchero. Impastare con un po' di farina, formando un panetto molto morbido. Metterlo a lievitare, coperto, in un luogo riparato, fino a che ha raddoppiato il volume: il tempo dipende dalla temperatura ambiente. Con la rimanente farina formare la fontana; versarvi il panetto lievitato e scioglierlo con poca acqua tiepida. aggiungere il sale e l'olio; cominciare ad impastare il tutto aggiungendo acqua tiepida un po' alla volta fino ad ottenere una pasta molto morbida, che dovrà essere lavorata, su un piano infarinato, fino a che non diventa liscia ed elastica. Si fa riposare 10 minuti e poi si divide a piacere in pagnottelle (o si forma un'unica ciambella) e si pongono a lievitare di nuovo, coperte, in teglia leggermente unta. Il tempo di lievitazione, anche stavolta, dipende dalla temperatura ambiente e può variare da 1 ora a 2 ore. Quando, premendo leggermente la pasta con un dito, il fossetto che si forma tende a risollevarsi, la pasta del pane è pronta. Infornate la pasta in forno già caldo a 160 gradi circa. Prima di infornare, spennellare la superficie con acqua tiepida. Il tempo di cottura varia, a seconda delle dimensioni dei pezzi, tra 20 minuti e 1 ora.

Se alla pasta, diventata liscia ed elastica e quindi prima della sua suddivisione in forme predisposte alla lievitazione, si aggiungono olive nere snocciolate o noci tritate, si ottiene il pane alle olive o alle noci.



Pizza di Scarole

RICETTA
TIPICA
CASERTANA

CONTORNI

Pulire le scarole, togliere il torsolo e tagliare le foglie in due o tre pezzi, farle bollire per 2 minuti in acqua già bollente. Scolarle, passarle in acqua fredda e farle sgocciolare bene. Mettere tutto l'olio in una padella, aggiungere le olive snocciolate, i capperi dissalati e tutti gli altri ingredienti. Far cuocere a fuoco basso fino a che le olive sono sfatte e poi unire le scarole. Mescolare bene, coprire a metà e far cuocere a fuoco molto dolce per una mezz'ora mescolando di tanto in tanto. Aggiustare di sale, eventualmente, solo alla fine. Se, durante la cottura, dovessero cavare molta acqua, scoprire, alzare un po' la fiamma, e far evaporare fino a che non c'è più liquido. Rivestire di pasta sfoglia una teglia versarvi il composto freddo di scarole, ricoprire con altra pasta sfoglia, bucherellare e spennellare con uovo battuto. Infornare in forno già caldo a 200 gradi fino a che la superficie è ben dorata

Ingredienti per 6 persone

- Scarole grandi: 2
- Olio di oliva
- Olive snocciolate
- Capperi dissalati
- Pinoli
- Uvetta passa rinvenuta

- Pasta sfoglia surgelata: 1 confezione
- Uova: 7
- Salumi misti: 200 gr
- Formaggi misti (gruviera, parmigiano, provolone etc): 200 gr
- Sale: un pizzico

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente. Stendere la pasta sfoglia ad altezza di mezzo centimetro e con questa rivestire una teglia.

Preparate ora il ripieno: battete le uova e mettete una padella larga, unta di olio, su fornello a fuoco medio. Versare le uova e, mescolando continuamente, fatele appena rapprendere a formare una morbida crema. L'operazione dura circa un paio di minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete salumi e formaggi e mescolate. Fate raffreddare.

Versate il composto nella teglia rivestita di pasta sfoglia. Ricoprite quindi con una altro strato di pasta sfoglia, chiudendo bene i bordi per non far fuoriuscire il ripieno durante la cottura.

Con una forchetta fate dei buchini sulla parte superiore della sfoglia. Spennellate con uovo sbattuto.

Infornate in forno già caldo a 180° finché la pasta viene dorata (circa 1/2 ora).



Pizzette fritte

CASERTANA
RISERVA
TIPICA

CONTORNI

Lessare, sbucciare e schiacciare la patata.

Sciogliere il lievito in 2 o 3 cucchiaini di acqua tiepida. Fare la fontana con la farina, mettervi il lievito sciolto e tutti gli altri ingredienti e, aggiungendo un po' alla volta altra acqua tiepida, fare una pasta molto morbida che si lavorerà bene sul tavolo infarinato fino a che sia liscia ed elastica. Farne una palla e metterla a lievitare coperta e lontana da correnti d'aria.

Nel frattempo preparare la salsa: in un padellino mettere tutti gli ingredienti e far cuocere a fuoco moderato per 5 minuti. Quando la pasta ha raddoppiato il volume, prelevarne piccole quantità e, con le mani leggermente unte di olio, allargarle a formare pizzette il più possibile sottili e friggerle in olio ben caldo ma non fumante. Toglietele quando sono ben dorate da entrambe le parti e metterle a gocciolare su carta da cucina. Condirle poi con la salsina e una spolverata di parmigiano. Sono buonissime calde ma anche fredde non sono malvagie.

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per la pasta

- Farina: 250 gr
- 1 patata di media grandezza
- 1 filo d'olio
- Lievito di birra: 10/12 gr
- Sale: 6/7 gr
- Olio per friggere: q.b.
- Parmigiano grattugiato: q.b.

Ingredienti per la salsina

- Olio: 2 cucchiaini
- Polpa di pomodoro: 4 cucchiaini
- foglie di basilico
- sale

Taralli

'nzogna e pepe (taralli napoletani)

RECIPIA
TIPICA
Della
CUCINA
NAPOLITANA
RICETTA

- Farina: 1 kg
- Olio: 125 g
- Sugna: 125 g
- Lievito di birra: 25 g
- Sale: 25 g
- Mandorle intere: 150 g
- Pepe: q.b.

Sciogliere il lievito in pochissima acqua tiepida e, con esso ed un poco di farina, preparare una pagnottella molto morbida e metterla a lievitare in luogo riparato per 15-20 minuti.

Trascorso questo tempo, porre il lievito al centro della farina disposta a fontana, aggiungere tutti gli altri ingredienti ad eccezione delle mandorle ed impastare con acqua tiepida fino ad ottenere una pasta morbida ma consistente. Lavorarla bene fino a che sia liscia ed elastica. Coprirla e farla lievitare in luogo tiepido per circa mezz'ora.

Successivamente rimetterla sul tavolo infarinato e ricavare dei bastoncini di circa quindicina centimetri e spessi quanto un dito. Attorcigliarli due alla volta e chiuderli in cerchio. Disporli, un poco distanziati tra loro, su di una placca leggermente unta; coprire e far lievitare di nuovo.

Quando sono ben lievitati, spennellarli con uovo battuto e poggiare tre o quattro mandorle su ogni tarallo, pressando un poco per farle aderire. Infornare in forno già caldo intorno ai 160° e sfornarli quando sono belli dorati.



Timballo

RICETTA
TIPICA
CASERTANA

CONTORNI

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente. Stendere la pasta sfoglia ad altezza di mezzo centimetro, e con questa rivestire una teglia. Poi prepariamo il ripieno. Se utilizzate la pasta, amalgamatela con un uovo crudo. Versate il composto nella teglia rivestita di pasta sfoglia, quindi ricoprite con una altro strato di pasta sfoglia, chiudendo bene i bordi per non far fuoriuscire il ripieno durante la cottura. Con una forchetta fate dei buchini sulla parte superiore della sfoglia. Spennellate con uovo sbattuto. Infornate in forno già caldo a 180° finchè la pasta viene dorata (circa ½ ora).

Nota - Io personalmente adotto questa Regola Aurea: in ogni pietanza, se un ingrediente ce l'ho allora vuol dire che ci vuole, se non ce l'ho vuol dire che non ci vuole. Questa Regola Aurea è tanto più vera nel caso del Timballo.

Il timballo ripieno è un modo tipico di impiegare gli avanzi di cibo (dai vari tipi di pasta conditi, a formaggi, salumi, verdure etc...) "nobilitandoli" come ripieno tra due strati di pasta sfoglia. Nulla vieta che il ripieno sia comunque preparato espressamente per il timballo.

- Una confezione di pasta sfoglia surgelata (realizzarla a mano è un processo abbastanza lungo e non sempre di facile riuscita).
- Per il ripieno, potete utilizzare virtualmente tutto: pasta e piselli, pasta e fagioli o altri legumi, paste miste con verdure; oppure solo verdure; riso; pezzetti di formaggio e salumi che non volete più mettere in tavola perchè sono troppo piccoli; o altro che avete sottomano, o un mix di quanto appena citato.
- Un uovo

Tortano

'nzogna e pepe
(torta rustica
sugna e pepe)

TIPICA
CUCINA
TRADIZIONALE
SARDELLA

- Farina: 1 kg
- Sugna: 250 gr
- Sale: 25 gr
- Uova: 1
- Un pizzico di pepe
- Acqua
- Lievito

Impastare una parte di farina con il lievito sciolto in poca acqua tiepida. Formare una piccola pagnotta. Mettere a crescere per circa mezz'ora.

Impastare la pagnotta ottenuta con la rimanente farina, insieme a sugna, pepe, sale ed acqua tiepida, ottenendo una pasta morbida. Riporla in una scodella e metterla a crescere in luogo riparato ed a temperatura costante per un'ora (o un'ora e mezza) finchè non raddoppia di volume.

Dividere la pasta in tre parti e formare una treccia.

Avvolgerla a ciambella in una teglia imburata.

Lasciare crescere per mezz'ora.

Spennellare con uovo sbattuto.

Infornare in forno già caldo a 180°, per circa 30 - 40 minuti, finchè non assume un aspetto dorato.

Sciogliere il lievito in un dito d'acqua tiepida e mescolarlo con tutti gli altri ingredienti, ad eccezione del misto per pizza, ed impastare con poca acqua tiepida fino ad ottenere una pasta liscia e morbida, ma un poco più consistente della pasta per pizza.

Lasciarla riposare per qualche minuto, poi spianarla un poco, disporre sopra il misto per pizza, arrotolarla e chiuderla a ciambella. Disporla in una teglia unta e lasciarla lievitare coperta, in luogo tiepido. Quando il volume è raddoppiato, spennellare con acqua tiepida ed infornare in forno già caldo a 180°.

Per la cottura occorre mezz'ora o poco più.

Tortano ripieno napoletano

CASERTANA
RICEVUTA
TIPICA

CONTORNI

- Patate lesse: 2
- Farina: ½ kg
- Lievito di birra: 1 pacchetto
- Olio: 1 cucchiaino
- Salumi e formaggi assortiti, a pezzetti: 250 g. (misto per pizza)
- Sale q.b.

Aughiare biscotti di Curti

RICETTA
TIPICA
CASERTANA

DOLCI

- Farina: 2 kg
- Zucchero: 700 g
- Olio: 400g
- Latte: ½ litro
- Uova: 4
- Noci, nocciole o mandorle (tostate e appena sminuzzate): 400 g
- 25 grammi di bicarbonato di ammonio (sostituibile con 3 bustine di lievito per dolci)
- Buccia di limone grattugiata
- 1 cucchiaino raso di cannella

Sulla spianatoia, disporre la farina a "fontana" e aggiungere tutti gli ingredienti. Impastare fino a formare un impasto morbido ma elastico.

Fare dei piccoli bastoncini della lunghezza di 20 cm, ripiegarli su se stessi e torcerli in modo da formare una treccia. Potrete lasciarli così o richiuderli a ciambellina.

La forma non è importante, io preferisco quella semplice che ricorda i biscotti da latte artigianali.

Infornare in forno già caldo a 180° per 20-30 minuti. Ritirarli quando sono dorati.



Sono biscotti da latte dal sapore delicato e non pesanti. Le dosi sono per più di 3 kg di biscotti. Si conservano a lungo.

Lavare le mele cotogne, togliendo bene la peluria che le ricopre e, senza sbucciarle, tagliarle a pezzettini, buttando le eventuali parti guaste. I semi vanno messi in un sacchetto di mussola (o panno bianco) e fatti cuocere insieme a tutto il resto (sono pieni di pectina ovvero addensante naturale). Mettere i pezzetti in una pentola e versare acqua fredda fino ad un dito al disotto del livello delle cotogne: coprire e lasciare cuocere a fuoco moderato fino a che la polpa sia tenerissima, quasi sfatta. Spegnerne e lasciare raffreddare, coperto. Frullare, poi, con tutta l'acqua di cottura; pesare la purea ottenuta e mescolarla, per ogni Kg, a mezzo Kg di zucchero. Versare in una teglia di alluminio, larga tanto che la purea non superi i 2-3 cm di spessore. Porre la teglia su fuoco moderatamente vivace e cuocere mescolando frequentemente con un cucchiaino di legno a punta piatta in modo da staccare bene dal fondo e non far bruciare la frutta. Quando il composto ha raggiunto una consistenza tale che dal cucchiaino cade solo scotendo, versarlo su un ripiano coperto da carta da forno e stenderlo a pareggiarlo con la lama di un coltello fino ad ottenere approssimativamente un rettangolo dello spessore di un paio di centimetri. Lasciarlo asciugare per due giorni in luogo aerato. Capovolgere, poi, sempre su carta da forno, e lasciare asciugare per altri due giorni. Tagliare quindi a pezzetti regolari, avvolgere in pellicola trasparente ciascun pezzetto e riporre in luogo fresco ed asciutto: si conserva per anni. I pezzetti di cotognata, di dimensioni opportune, possono essere anche serviti come bonbon: invece di avvolgerli nella pellicola, si rotolano ben bene nello zucchero e si lasciano essiccare su di una gratella per dolci. Quando essi sono bene asciutti si dispongono, singolarmente, nei pirottini.

- Mele cotogne
- Zucchero

Gelatina di Mele Cotogne

- Mele cotogne
- Zucchero

Lavare bene le mele cotogne e tagliarle a pezzettini senza togliere né bucce né semi, ma buttando via solo eventuali parti guaste. Porre i pezzetti in una pentola; ricoprire a filo con acqua fredda e lasciare cuocere coperto ed a fiamma bassa fino a che la polpa è quasi sfatta. Lasciare raffreddare coperto. Raccogliere il liquido, filtrandolo attraverso un colino a maglie fitte: la polpa in genere si butta via anche se, passata al passaverdura, potrebbe ancora essere usata per fare marmellata che risulterebbe, però, poco saporita. Si misura il liquido e si mescola, per ogni litro, ad un Kg di zucchero. In una teglia larga d'alluminio, si porta il liquido ad ebollizione su fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto per assicurarsi che lo zucchero sia ben sciolto. Quasi subito comincia ad affiorare una schiuma che va accuratamente tolta, a mano a mano che si forma, con un mestolo bucato. Dopo dieci minuti, un quarto d'ora di ebollizione -il tempo dipende dalla quantità e dalla temperatura- cominciare a fare attenzione alla consistenza: s'immerge il cucchiaino e si lascia gocciolare in un piatto. Dapprima le gocce cadono facilmente e, inclinando il piatto, il liquido scorre, per poi scorrere sempre più lentamente procedendo nell'ebollizione. Quando, dopo la prima, la seconda goccia tarda a cadere e, inclinando il piatto, il liquido scorre con difficoltà, la gelatina pronta e si può togliere dal fuoco. Ancora bollente, si può versare in barattoli di vetro pulitissimi o in ciotoline di ceramica o in pirottini. Lasciare raffreddare completamente. La gelatina si presenta come un composto gelatinoso e consistente, limpidissimo, di uno splendido colore rosso rubino più o meno intenso. Può essere usata come confettura delicata e spalmabilissima, come decorazione di dolci e, accompagnata da biscotti, da dessert. Ricoperta con pellicola trasparente e custodita in luogo fresco e asciutto, si conserva per anni.

Krapfen (Graffe)

Ridurre le patate in purea liscia e fare ammorbidire bene la margarina. Sciogliere il lievito in un dito d'acqua tiepida e mescolare tutti gli ingredienti, lavorando un po' la pasta, che deve risultare liscia e molto morbida.

Ricavare dei bastoncini, formare con essi le ciambelle della grandezza voluta su carta forno infarinata e farle lievitare coperte per mezz'ora o poco più.

Friggerle poi in abbondante olio e, dopo avere fatto sgocciolare l'eventuale olio in eccesso ponendole un po' su carta da cucina, rotolarle ancora calde nello zucchero.

Sono buone sia calde sia fredde.

Con la stessa pasta, invece delle ciambelle, si possono formare dei piccoli panini che, lievitati e fritti come le ciambelle, si possono farcire con crema o nutella.



La ricetta originale delle Krapfen prevede una lavorazione piuttosto lunga ed elaborata. Questa che vi propongo è molto semplice ed i risultati non sono poi così lontani da quelli della ricetta tradizionale.

- Farina: 500 g
- Zucchero: 1 cucchiaio colmo
- Margarina: 100 g
- Patate lesse: 2-3 di media grandezza
- Vaniglia: 2 bustine
- Lievito di birra: 1 pacchetto

Chiacchiere colorate (coriandoli)

Le "Chiacchiere" [1] [2] sono un tipico dolce di Carnevale. Quella che presento è una mia variante colorata [3]. Fare la fontana con la farina e mettere al centro uova, zucchero, sale, margarina molto ammorbidita. Impastare col vino bianco in modo da ottenere una pasta molto morbida. Dividere la pasta in quattro parti uguali. Colorare tre di esse con il colorante, ognuna solo con il colore prescelto: con un pizzico se è in polvere; con due-tre gocce se è liquido. Amalgamare bene il colore in ciascuna parte e farle riposare coperte per mezz'ora. Stendere poi le pagnottelle in quattro sfoglie quanto più sottili possibili. Quindi tagliare le sfoglie col tagliapasta in striscioline della larghezza di un centimetro. Friggerle con abbondante olio bollente, ma non fumante, alternando i colori e lasciando sgocciolare su carta da cucina. Quando si saranno raffreddate, cospargerle generosamente di zucchero a velo e servirle.

- Farina: 250 g
- Zucchero: 1 cucchiaino colmo
- Uova: 1 intero + 1 tuorlo
- Margarina: 50 g
- Sale: un pizzico
- Vino bianco: q.b.



1



2



3



4



Una mia variante "colorata" delle celebri "Chiaccchiere" di Carnevale.

Crema Pasticciera

Ingredienti per 1 litro

- Farina: 200 g
- Zucchero: 400 g
- Uova: 4 intere
- Latte: 1 litro
- Vanillina o buccia di limone

In una pentola a fondo spesso versare la farina e lo zucchero ed aggiungere le uova intere [1]. Mescolare accuratamente fino ad ottenere una crema densa e liscia.

Se si prevede di mettere la vanillina, versarla a questo punto e mescolare ancora. Aggiungere il latte un poco alla volta, sempre mescolando per fare sciogliere bene il composto [2]. Se si prevede di aggiungere il limone, tagliare sottilmente a nastro la buccia di un limone non trattato evitando il più possibile il mallo sottostante [3] e metterla nella crema.

Porre la pentola su fuoco non molto forte e mescolare continuamente con una spatola di legno a punta piatta [4], facendo bene attenzione a staccare dal fondo i grumi che si formano a mano a mano che la crema si riscalda. Quando comincia a rapprendersi, mescolare con molta energia e velocemente, per evitare che si attacchi al fondo e bruci.

Quando è tutta rappresa, togliere dal fuoco e mescolare ancora, energicamente, per qualche secondo per sciogliere eventuali grumi.

Versarla in un largo piatto (5) e, se si è messa la buccia di limone, toglierla facendo attenzione a non lasciarne neanche un pezzetto (renderebbe la crema un po' amara). Si utilizza quando si è raffreddata completamente.



1



2



3



4



5



La crema pasticciera è una ricetta base per la farcitura di tanti dolci.

N.B.: dopo la preparazione la pentola verrà pulita meticolosamente dai bimbi golosi armati di cucchiaino

- Pasta sfoglia (va bene quella surgelata)
- marmellata densa, oppure crema, oppure macedonia di mele, noci ed uva passa
- Uova: 1
- Zucchero a velo

Stendete la pasta sfoglia a rettangolo, della grandezza di un foglio A4.

Praticatevi dei tagli col tagliapasta (o coltello)[1].

Al centro ponete il ripieno, ad esempio marmellata, crema, noci e nocciole, mele etc. Evitate materiale troppo liquido, che fuoriuscirebbe dall'impasto. Se il ripieno è umido consiglieri di mettere dei biscotti sbriciolati o un pò di pangrattato.

Ripiegate poi i due lati con i tagli, sopra alla parte col ripieno, come se fossero le ante di una finestra. Pigiare i bordi laterali per evitare che il ripieno fuoriesca [2].

Spennellate con uovo battuto. Infornate nel forno già caldo a 200° gradi.

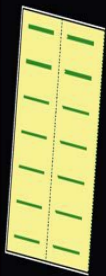
Tenete in forno finché il dolce è ben dorato (circa 15 minuti). Quando è freddo spolverare con zucchero a velo.



1



2



3



Tale dolce si chiama “gelosia” dall’omonimo termine napoletano che designa la persiana. Questa serve a nascondere le bellezze femminili, e quindi a non suscitare le gelosie dei mariti. Il dolce in questione ricorda molto la “gelosia”, lasciando intravedere il gustoso ripieno.

Marrons glacés

- Marroni freschi (di buona qualità): 1Kg
- Zucchero: 600 g

Togliere la scorza esterna alle castagne; metterle in una teglia larga in modo che formino due o al massimo tre strati sovrapposti. Ricoprire di acqua fredda e farle cuocere a fuoco molto moderato :ebollizione lentissima [1]. Quando sono quasi cotte, e la pelle comincia a staccarsi, spegnere e fare raffreddare fino a che si possano toccare senza scottarsi troppo. Spellarle delicatamente, anche se è prevedibile che poche resteranno intere, e subito disporle in un solo strato in un'altra teglia in cui vi sia già uno sciroppo appena tiepido di acqua e zucchero (dosi: un litro di acqua e 600 grammi di zucchero) in quantità tale da ricoprirle e sovrastarle di un paio di centimetri, intere o a pezzi che siano [2]. Mettere la teglia su fuoco debolissimo: il liquido deve evaporare senza bollire; al primo accenno di ebollizione spegnere e fare raffreddare. Ripetere questa operazione quattro o cinque volte al giorno per tre o quattro giorni. All'inizio si nota che lo sciroppo, dopo il riscaldamento, diventa meno denso: aggiungere per due o tre volte, allo sciroppo caldo, due cucchiainate di zucchero, badando che si scioglia bene. Non lasciare mai che lo sciroppo vada troppo al di sotto del livello delle castagne: eventualmente prepararne un poco e aggiungerlo a quello della teglia dopo averlo portato alla stessa temperatura[3]. Man mano che assorbono lo zucchero, le castagne assumono un aspetto traslucido e lo sciroppo diventa sempre più denso, come miele caldo [4]. Quando, assaggiando, si nota che lo zucchero è penetrato fino al centro ed essi si sciolgono in bocca, i marrons glacés sono pronti. Si prelevano sollevandoli delicatamente con una forchetta (senza infilzarli!) e si fanno scolare per qualche ora su una gratella [5]; poi si riscalda al massimo il forno, si spegne, e vi si infila la gratella con i marroni lasciando lo sportello leggermente aperto, fino a che sia tutto freddo. Infine, i marroni si accomodano nei pirottini di carta (anche i pezzetti, a piccoli mucchi, sono buonissimi). In frigo si mantengono bene anche per due settimane. Si possono conservare, sempre in frigo, per qualche mese se si dispongono in un vaso di vetro ricoperti con il loro denso sciroppo.



1



2



3



4



5



Innanzitutto armatevi di pazienza, non è facile realizzare dei Marrons Glacés, e soprattutto farli rimanere interi. E' importante usare marroni freschi, grandi e di ottima qualità e non semplici castagne, poichè durante la cottura possono disfarsi.

Mostaccioli imbottiti

RICETTA
TIPICA
CASERTANA

DOLCI

- Marmellata piuttosto soda ed un po' acidula (prugne, albicocche, amarena, etc.)
- Noci, nocciole, mandorle
- Cacao amaro in polvere
- Buccie d'arancia candite

+Pasta dei mostaccioli
semplici (pag 60)

È necessario aver preparato la pasta dei mostaccioli semplici (pag. 60).

Imbottitura

Mescolare due tazze da the di marmellata (anche assortita) con un buon pugno di noci, nocciole e mandorle, dopo averle tritate grossolanamente e mescolate tra loro. Aggiungere poi un cucchiaio colmo di cacao amaro e qualche buccia tritata di arancia candita. Volendo, si possono aggiungere qualche dattero snocciolato e qualche fico secco, sempre tritati. Amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Preparazione

Con la pasta dei mostaccioli semplici si preparano delle strisce larghe 8-10 cm, spesse intorno al mezzo cm e di lunghezza a piacere [1][2]. Lungo la linea mediana di ogni striscia si dispone un cordoncino di imbottitura, si rimboccano i bordi e si premono con cura gli orli accostati in modo da racchiudere bene il ripieno ed evitarne poi la fuoriuscita [3]. Si ottiene una specie di salsicciotto che si appiattisce col palmo della mano e si taglia a losanghe con un coltello affilato e infarinato [4].

I rombi risultanti si cuociono [5] e poi si spolverano come i mostaccioli semplici (vedi sempre ricetta). Infine si ricoprono biscotti di glassa al cioccolato.



Il profumo ed il sapore dei mostaccioli imbottiti ripagano abbondantemente le attenzioni e le piccole fatiche della preparazione.

1



2



3



4



5



Mostaccioli semplici

RICETTA
TIPICA
CASERTANA

DOLCI

- Farina integrale di grano: 550 g
- Zucchero: 500 g
- Acqua: 150 ml
- Buccia grattugiata di 1 arancia
- 5 g di pisto (ovvero mescolanza di spezie in polvere: cannella, chiodi di garofano, noce moscata, etc.)
- Ammoniaca in polvere: 2 g

Per la guarnizione

- Naspro al cioccolato (da reperire in pasticceria)

Prima fase

Setacciate la farina integrale. Per chi vuole, ho scritto qualche maggiore dettaglio sull'uso della farina integrale (pag68). Grattugiare la buccia di arancia, ed aggiungere zucchero e spezie. Impastare bene tutti gli ingredienti aggiungendo a poco a poco l'acqua[1], fino ad ottenere una pasta duretta [2]. Metterla in una scodella non di metallo fin oltre l'orlo. Ricoprire e sigillare bene l'impasto con più giri di pellicola trasparente. Sigillare poi con la pellicola anche la ciotola con il contenuto [3]. Riporre in luogo fresco ed asciutto per almeno 20 giorni, in modo che la pasta "maturi".

Seconda fase

Trascorsi i venti giorni, rovesciare la pasta sul tavolo infarinato (farina integrale). Stenderla col mattarello in modo da avere una sfoglia alta circa un centimetro e ricavare da essa dei rombi col tagliapasta. Disporre i rombi su di una teglia non imburata ma cosparsa con un buon velo di farina integrale. Infornare a calore vivace (non meno di 180°) in forno già caldo: cuociono in pochi minuti. Non devono seccarsi troppo. Quando saranno freddi, spazzolarli con una piccola spazzola a pelo duro per togliere la farina e spennellarli di naspro, prima nella parte inferiore e, quando questa è asciutta, nella parte superiore [4]. Far asciugare bene, poggiandoli possibilmente su una rete [5]. Ripetete quindi l'operazione sull'altro lato, e fate asciugare.

La pasta di mostaccioli (ottenuta al termine della prima fase della seguente preparazione) è anche la base della lavorazione dei mostaccioli imbottiti.



1



2



3



4



5



Anche questo dolce natalizio richiede una lunga preparazione, ma il profumo e il sapore dei mostaccioli ripagheranno ogni fatica ed attenzione prestata alla loro preparazione.

Pasta Frolla

Ingredienti per 1½ Kg

- Farina: 800 g
- Zucchero: 400 g
- Uova: 4 intere
- Margarina: 400 g
- Ammoniaca in polvere *:
2 cucchiaini da caffè non
troppo rasi

* ammoniaca per dolci (carbonato di ammonio), acquistabile in drogheria

Fare la fontana con parte della farina e mettere al centro tutti gli altri ingredienti. Mescolarli bene con una sola mano e poi aggiungere rapidamente il resto della farina, aiutandosi con entrambe le mani [1].

La lavorazione consiste semplicemente nell'amalgamare gli ingredienti e deve essere breve e delicata; la pasta deve essere schiacciata con il palmo della mano e non stracciata [2]. Con l'aiuto di altra farina e di una spatola fare in modo di avere le mani mai appiccicose e la pasta sempre su un piano infarinato [3].

Quando gli ingredienti si sono bene mescolati (il che avviene in pochi minuti) fare una palla con la pasta e farla riposare coperta per qualche minuto sul piano infarinato o in una ciotola [4]. La pasta frolla così preparata può esser utilizzata subito o congelata in porzioni adeguate alle proprie esigenze



1



2



3



4



Con la Pasta Frolla potete realizzare molti dolci tipici, come la Pastiera Napoletana (pag.64)

Pastiera napoletana

RICETTA
TIPICA
CASERTANA

DOLCI

*Ingredienti per due pastiere
di 22 cm di diametro*

- Farina: 200 g
- Zucchero: 250 g
- Uova: 4 tuorli
- Latte: 150 ml
- Burro (o margarina): 40 g
- ½ kg di ricotta romana
- 300 g di grano cotto
- 3-4 bustine di vanillina

+ ½ litro Crema pasticciera
al limone (pag. 52)

+ 1 Kg di Pasta Frolla
(pag. 62)

Preparazione del grano cotto

Acquistate 300 g di grano cotto per pastiera (si trova anche al supermercato, in barattoli). Mescolatelo con 150 g di latte, 250 g di zucchero e una noce di burro o margarina. Ponete in una teglia e fate asciugare a fuoco sostenuto mescolando continuamente [1]. Versate in un piatto e fate raffreddare.

Preparazione della ricotta

Lavorate con un cucchiaino di legno la ricotta fino a renderla liscia e cremosa.

Preparazione del ripieno

Dopo aver preparato la crema pasticciera mescolatela accuratamente con ricotta, grano, tuorli e vanillina.

Preparazione della pastiera

Stendete la pasta frolla col mattarello.

Foderate con pasta frolla una o più teglie imburrate [2]

Versate il ripieno allo spessore di due dita [3].

Ricoprite con strisce di pasta frolla formando una grata [4].

Spennellate con uovo battuto [5].

Cuocere in forno già caldo intorno ai 180°.



1



2



3



4



5



La Pastiera è il tipico dolce campano per Pasqua. Il grano presente negli ingredienti è un riferimento ai Sepolcri.

La Pigna di Curti

RICETTA
TIPICA
CASERTANA

DOLCI

*Ingredienti per tre "pigne" di
20 cm di diametro*

- Farina: 1Kg
- Zucchero: 600 g
- Uova: 8 se grandi, 10 se piccole
- Latte: 250 ml
- Burro (o sugna): 250 g
- Lievito: 30g
- 2 bustine di vanillina
- 1 bicchierino di liquore (rum, anice, strega)
- Un pizzico di sale
- La buccia grattugiata di 1 limone

Impastare il lievito sciogliendolo con un po' di latte tiepido e unendo qualche cucchiaino di farina e porre a lievitare l'impasto morbido in un luogo caldo [1].

Quando avrà raddoppiato il volume, aggiungere qualche altro cucchiaino di farina e 1 uovo e far lievitare di nuovo

In una grossa ciotola unire lo zucchero e il burro (o la sugna) e lavorarlo fino a sciogliere i grumi e unire le uova e il latte rimasto. Unire il resto degli ingredienti, compresa la base lievitata [2], e lavorare con le mani per ottenere un composto morbido e senza grumi [3].

Imburrare e infarinare delle teglie a bordo alto oppure usare contenitori in carta alimentare (reperibili in commercio) che non vanno unti [4].

Riempire con l'impasto fino a 1/4 dell'altezza.

Porre a lievitare in luogo caldo per 5-8 ore (fino al raddoppio).

Accendere il forno a 180° e quando è caldo infornare e cuocere per circa 30 minuti.

Il dolce deve crescere e dorarsi [5].

Volendo, alla fine può essere decorato con una glassa di zucchero e confettini colorati (i cosiddetti "diavolilli").



1



2



3



4



5



La Pigna è il dolce tipico pasquale che fanno a Curti. La ricetta è simile al Castiello.

- Farina integrale di grano: 1 Kg
- Zucchero: 850 g
- Acqua: 350 ml
- Buccia grattugiata di 3 arance
- 10 g di pisto (ovvero mescolanza di spezie in polvere: cannella, chiodi di garofano, noce moscata, etc.)
- Ammoniaca in polvere: 5 g
- mandorle grossolanamente tritate: 200 g
- canditi a pezzetti 100 g

Prima fase

Passate al setaccio fine la farina integrale, per separare la crusca dalla farina. Fare la fontana e aggiungere [1]: zucchero, buccia di arancia grattugiata, mandorle grossolanamente tritate, canditi, ammoniaca, pisto ed acqua. Impastare bene tutti gli ingredienti [2] ottenendo una pasta duretta. Ricoprire e sigillare bene la pasta con più giri di pellicola trasparente, e deporla in un piatto. Sigillare con la plastica anche il piatto con l'impasto [3]. Riporre in luogo fresco ed asciutto per almeno 20 giorni, in modo che la pasta "maturi".

Seconda fase

Al termine di questi giorni di maturazione, rovesciare la pasta sul tavolo infarinato con farina integrale e ricavare dei bastoncini lunghi circa dieci centimetri e più spessi di un dito. Piegarli, sagomandoli ad S maiuscola, e quindi appiattirli un po' con il palmo della mano ed incidere per 1-2 centimetri le due estremità, aprendole come a formare due code di rondine [4]. Disporre, non troppo vicini, i dolci in una teglia imburrata e spennellare con uovo battuto [5]. Infornare in forno già caldo intorno ai 200 gradi. Cuociono in pochi minuti.

La farina integrale: mettete da parte della farina integrale, perché la userete per infarinare il tavolo durante la preparazione, una ventina di giorni dopo che avrete messo a "maturare" l'impasto. Quella che avanza io la conservo per fare il bagnetto ai bambini quando hanno la pelle arrossata. Se volete provare quello che una volta era considerato un trattamento di bellezza o comunque rinfrescante, fate bollire la crusca in una pentola d'acqua. Ne viene fuori un'acqua giallastra. Filtratela e usatela entro massimo un paio di giorni per fare pulizia del viso lavandovi con essa, o per farne un pediluvio, o un bagno rinfrescante, particolarmente adatto per le pelli delicate dei bambini.



1



2



3



4



5



Il Rococò o Roccocò è un tipico dolce natalizio. Qui a Caserta, ed anche in altre zone limitrofe come Aversa ha la forma ad S con ulteriore arricciatura alle due estremità, con una forma quindi che ricorda le tipiche decorazioni di stile roccocò. A Napoli invece, rimanendo lo stesso impasto ed ingredienti, assumono la forma di ciambelline. Io vi riporto la ricetta e forma casertana secondo quella di mio zio Peppe pasticciere.

- Farina integrale di grano: 1 Kg
- Zucchero: 350 g
- Miele: 1kg
- Buccia grattugiata di 1 arancia
- 15 g di pisto (ovvero mescolanza di spezie in polvere: cannella, chiodi di garofano, noce moscata, etc.)
- Mandorle tritate: 250 g
- Ammoniaca in polvere: 20 g

Prima fase

Setacciate la farina integrale (vedi pag.68). Fare la fontana e aggiungere: buccia di arancia grattugiata, mandorle grossolanamente tritate, canditi, ammoniaca, pisto ed acqua. Aggiungere miele liquido tiepido [1]. Impastare bene tutti gli ingredienti aggiungendo fino ad ottenere una pasta molto dura. Non aggiungere acqua nell'impasto, ma se questo è troppo duro potete aggiungere qualche cucchiaino. Riporre l'impasto nella scodella [2]. Ricoprire la scodella con carta forno, per evitare che l'impasto si attacchi alla pellicola trasparente con cui dovete accuratamente avvolgere la scodella con l'impasto [3]. Utilizzate del nastro adesivo per sigillare ulteriormente la pellicola. Tenete a riposo per almeno 20 giorni in luogo fresco e asciutto. L'impasto aumenterà di volume notevolmente, a causa dell'ammoniaca, nel corso dei giorni. Controllate quindi che l'impasto non fuoriesca e tappate con altra pellicola le eventuali fuoriuscite di pasta dall'involucro.

Seconda fase

Al termine di questi giorni di maturazione, rovesciare la pasta sul tavolo infarinato con farina integrale e ricavare dei bastoncini lunghi circa dieci centimetri e più spessi di un dito. Piegarli, sagomandoli a formare un cerchio, e quindi appiattirli un po' con il palmo della mano [4]. Disporre, non troppo vicini, i dolci in una teglia imburata e spennellare con uovo battuto [5]. Infornare in forno già caldo intorno ai 200 gradi. Cuociono in pochi minuti



1



2



3



4



5



La Sapienza è un altro tipico dolce natalizio che richiede una lunga preparazione

Ingredienti per sei persone

- Farina: 250 g
- Uova: 3 intere
- Vino bianco: 2 cucchiari
- Sale: un pizzico
- Buccie grattugiate di ½ arancia e ½ limone
- 1 cucchiaino di alcool (o liquore forte)

Per la cottura e preparazione finale

- Olio per frittura
- Miele 250-300 g
- Zucchero 200 g
- Frutta candita e confettini colorati

Impastare tutti gli ingredienti ottenendo una pasta molto morbida. Lavorarla con l'aiuto di un po' di farina e lasciarla riposare per 10 minuti. Ricavare quindi dei bastoncini dello spessore di un mignolo e tagliarli a pezzetti più piccoli di una nocciola. Infarinarli per tenerli ben separati tra loro [1]. Riscaldare l'olio in una padella a bordi alti e, quando l'olio è ben caldo ma non fumante, friggere gli struffoli pochi alla volta, dopo averli liberati dalla farina in eccesso scotendoli in un passino [2].

L'olio deve essere abbondante in modo che gli struffoli vi possano galleggiare ma non superare la metà dell'altezza della padella poiché nel versare gli struffoli nell'olio può levarsi molta schiuma, che potrebbe traboccare ed incendiarsi.

Togliere gli struffoli, quando sono ben dorati, mediante una schiumarola e raccogliarli in una scodella. Mettere il miele e lo zucchero con 2-3 cucchiari di acqua in una pentola in cui gli struffoli possano entrare tutti comodamente e riscaldare a fuoco lento [3]. Quando miele e zucchero sono ben caldi e lo zucchero si è sciolto, versare gli struffoli e mescolare accuratamente a fuoco basso fino a che sono tutti ben intrisi di miele [4].

Versarli infine in un piatto, disponendoli a cupola o a ciambella. Si decorano con pezzetti di frutta candita e confettini colorati (i diavolini)[5].



Un dolcetto di Natale che fa felice tutti i bimbi.

1



2



3



4



5



Schiumette (meringhe)

Il recipiente ideale per montare gli albumi è il "polsonetto" (puzenett', nel nostro dialetto), ossia un recipiente di rame non stagnato col fondo concavo, che va preliminarmente strofinato con succo di limone ed accuratamente asciugato prima di versarvi gli albumi. In mancanza del polsonetto, un qualsiasi recipiente va bene, purché pulitissimo. Cominciare a montare gli albumi con un pizzico di sale; a metà operazione aggiungere lo zucchero secondo la dose indicata e continuare a montare fino ad ottenere una spuma densa e ben soda. Ricoprire una teglia con carta da forno: per delle meringhe di bella forma si può mettere la pasta in una tasca di pasticciere con bocchetta larga, ma più semplicemente si può usare un cucchiaio per formare dolcetti sulla carta da forno. Questi dolcetti sono facilissimi da preparare ma la cottura richiede molta attenzione. Deve essere lentissima, a temperatura il più possibile costante e non superiore ai 100 gradi. Nei comuni forni di cucina si può regolare la temperatura al minimo, lasciare lo sportello del forno leggermente aperto (appena una fessura) e continuare la cottura per almeno tre ore: il risultato è tanto migliore quanto più piccole sono le meringhe, perché il rischio che si corre è che sembrino cotte all'esterno ma restino appiccicose all'interno. In un forno a legna il risultato è garantito anche per meringhe più grandi purché si possano lasciare essiccare, senza aprire il forno, per un giorno intero ed anche più. A cottura ultimata devono aversi dei dolcetti friabilissimi e che non rammolliscano all'aria. Con qualche goccia di colorante per dolci, versate quando si aggiunge lo zucchero agli albumi, si possono avere meringhe colorate oppure, prima di infornarle, si possono spolverare di cacao amaro.

- Albumi d'uovo
- Zucchero: due cucchiaini per ogni albume
- Sale: un pizzico

Tronco di castagne

Bollire e schiacciare le castagne. Sciogliere il cacao nel caffè e impastare, con le castagne schiacciate, lo zucchero e il cognac. Otterrete così l'impasto di castagne. Per la crema: montare burro e zucchero e aggiungere un tuorlo alla volta e il caffè. Bagnare quindi un panno e strizzarlo bene. Porvi la pasta di castagne e farne un rettangolo e spalmarlo con la crema lasciandone un po' per la guarnizione. Arrotolare con l'aiuto del panno e tagliare come un tronco con ramo laterale. Spalmare con la crema e rigare con la forchetta.



Ingredienti per l'impasto di castagne:

- Castagne: 1 kg
- Cacao amaro: 3 cucchiari
- Caffè ristretto: ½ tazzina
- Zucchero: 7 cucchiari
- Cognac (o altro similare): 3 cucchiari

Ingredienti per la crema:

- Burro: 2 etti
- Zucchero a velo: 180g
- Tuorli 3
- caffè: ½ tazza

Zeppole di San Giuseppe

RICETTA
TIPICA
CASERTANA

DOLCI

Ingredienti per 12 zeppole

- Farina: 250 g
- Uova: 5 intere
- Acqua: 250 ml
- Sugna (o margarina): 40 g
- Sale: un pizzico

+ ½ litro Crema pasticciera
(pag. 52)

Mettere acqua, sugna e sale in una pentola e portare ad ebollizione. Togliera dal fuoco e versarvi subito, in un solo colpo, la farina già setacciata. Mescolare bene (fuori dal fuoco) fino ad ottenere una pasta duretta, liscia e senza grumi. Rimettere sul fuoco e lasciare asciugare ancora un po', rigirando per due o tre minuti. Far raffreddare per qualche minuto e poi iniziare a mettere le uova, uno alla volta, mescolando con un cucchiaino di legno in modo che la pasta assorba bene le uova: non aggiungere un altro uovo se il precedente non si è bene amalgamato alla pasta. Alla fine si deve ottenere una crema densa e liscia [1].

Preparare dei quadrati di carta-forno di circa 15 cm di lato, ungerli con un pò di burro, e su questi formare le ciambelle spremendo la pasta da una tasca da pasticciere con beccuccio a stella [2].

Capovolgere una alla volta le ciambelle con la carta in una padella con abbondante olio, ben caldo ma non fumante: la carta dovrebbe staccarsi facilmente tenendola per un lembo [3]. Farle cuocere, poche alla volta perché crescono molto, rigirandole fino a che sono ben dorate; lasciale poi gocciolare su carta da cucina.

Si servono guarnite con crema pasticciera e con uno o due ciuffetti di confetture di amarena.

Un piccolo segreto: per evitare che, friggendo, assorbano troppo olio, porre le ciambelle (con i loro quadrati di carta) in forno molto caldo per qualche minuto, prima di immergerle nell'olio: si formerà, in tal modo, una leggera crosticina che impedirà al grasso di penetrare facilmente.

Oltre che fritte, le zeppole possono essere informate; in tal caso, all'ultimo momento, alla pasta viene aggiunto un cucchiaino di ammoniaca in polvere; mescolare molto bene prima di formare le ciambelle.



1



2



3



4



5



Le Zeppole di S. Giuseppe: il miglior modo per festeggiare il papà.

Trionfo d'uva

- Pasta sfoglia surgelata: una confezione
- Uova: 1
- Formaggi teneri e cremosi: ricotta, philadelphia, caprini freschi;
- Formaggi duri: parmigiano, pecorino, gruviera;
- Prezzemolo, olive verdi, noci;
- Qualche foglia di vite, un grappolo di uva nera, pere.
- Miele

Scongelare la pasta sfoglia; stenderla allo spessore di mezzo centimetro o poco più e ritagliare da essa, approssimativamente, delle foglie di uva: si può usare, come stampo, qualche foglia vera, trascurando i particolari dei bordi, ovviamente. Disporle delicatamente in una teglia ricoperta da carta da forno e spennellarle con uovo battuto. Incidere su di esse, con una punta, dei solchi a modo di nervature.

Infornare e cuocere come riportato sulla confezione [1].

Preparare le creme:

A) mescolare due etti di ricotta con un etto di Philadelphia ed aggiungere parmigiano grattugiato fino ad ottenere una crema tanto consistente che si possa modellare con le mani[2].

B) Schiacciare tre o quattro caprini e mescolarli con groviera e pecorino grattugiati fino ad ottenere una crema consistente come la precedente[3].

Tritare finemente i gherigli di noci e rotolarvi delle palline di crema delle dimensioni di un grosso acino d'uva fino ad esaurire tutta la crema. Metterle da parte.

Tritare finemente prezzemolo ed olive verdi e mescolarli. Modellare con le mani delle palline di crema B analoghe alle precedenti e rotolarle accuratamente nel trito verde.

Procurarsi un largo vassoio e progettare, prima di procedere, la disposizione di: un grappolo di "uva" realizzato con le palline di crema A [4], un grappolo con le palline di crema B ed il grappolo vero di uva nera, prevedendo anche la sistemazione delle foglie di pasta e di quelle vere, di noci intere e di pere [5].

Si può accompagnare la composizione con una scodella di miele provvista dell'apposito attrezzo per prelevarlo. [6]



1



2



3



4



5



6

Le uova colorate di Pasqua

- Uova sode
- Coloranti per dolci
- Carta crespata colorata, cartoncini colorati, colla, forbici, pennarelli ecc..

Qui, più che tante parole, vale la pena guardare le foto e vedere in quanti modi (infiniti) poter realizzare le uova colorate.

Preparate le uova sode e quindi fatele raffreddare.

Realizzate delle strisce di cartoncino su cui far poggiare le uova.

Ognuno dipinge l'uovo come gli va, disegnando e ritagliando pezzetti di carta per realizzare eventuali cappellini, braccia, mantello, etc...

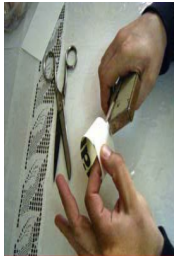
I temi possono essere tanti, quelli che vedete nella foto sono supereroi o frutto della fantasia.

Quando i miei nipoti le hanno realizzate, nel giorno di Pasqua le nascondo nel salone di casa, e poi al mio via iniziano a cercarle.

Come premio per averle trovate ... se le possono mangiare durante il pranzo.



Questa non è una vera ricetta, ma un "gioco" con cui coinvolgevo i miei figli e poi i miei nipoti, nel periodo pasquale. Si tratta di utilizzare delle uova sode per realizzare dei simpatici pupazzetti, dipinti usando colori per dolci (gi Estratti Bertolini per dolci vanno benissimo) e carte colorate. Preparare queste uova è un modo bellissimo di passare un pomeriggio in famiglia o per far socializzare figli, nipoti ed amici.



Casetta della befana

- Gli ingredienti principali sono la pasta frolla e lo zucchero a velo, che verrà usato per formare la "glassa", che servirà sia come "collante" sia per decorare. Inoltre occorrono tavolette di cioccolato, caramelline, smarties, biscotti, bon bon, etc.

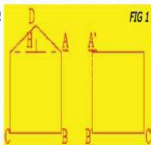
Approntare due sagome con del cartoncino [1]: una per la facciata della casetta ed una per le pareti laterali. I lati AB e A'B' devono essere uguali, per il resto le dimensioni possono essere le più varie. Qualche indicazione:

CB= 9cm; B'C'= 12 cm; AB=A'B'=8cm;

DH=4cm per una casetta piccola

CB=14 cm; B'C'=15 cm; AB=A'B'=10cm,

DH=7cm per una casetta a due piani.



Naturalmente le dimensioni possono variare a piacere, l'unico limite essendo costituito dalla lunghezza dei lati a capanna della facciata che deve essere di circa 3 cm più corta della lunghezza di una tavoletta di cioccolato (15 cm circa). La quantità di pasta-frolla ed il numero delle tavolette di cioccolato per il tetto dipendono dalle misure della casetta. Stendere la pasta come per i biscotti e disporre la sfoglia in teglie ed in quella sede ritagliarla secondo le sagome: due facciate e due laterali. Con stampini o col coltello ritagliare nelle sagome di pasta le aperture per le porte e le finestre. Quindi indorare con uovo sbattuto e cuocere come i biscotti[2]. Preparare nel frattempo la glassa: battere leggermente un albume in una scodella e mescolarlo con lo zucchero a velo (almeno 3-4 cucchiaini colmi per ogni albume), aggiungendo qualche goccia di succo di limone. Battere bene fino ad ottenere una crema densa e che si mantenga in forma[3]. Formare ora una piccola tasca da pasticciere: arrotolare a "coppetto" dei triangolini di carta oleata (formarne molti perché quando uno è esaurito va gettato via); riempirne uno a metà con la glassa ed arrotolare la parte superiore. Tagliare di poco la punta del coppetto in modo che, premendo, esca un filo di glassa.

Quando facciate e pareti laterali della casetta sono cotte e raffreddate, assemblarle con delicatezza in modo da formare il "rustico" della casetta. Tenerle ben ferme e diritte con dei sostegni (si possono usare bicchieri appoggiati alle pareti, sia all'interno che all'esterno) [4]. Col filo di glassa, chiudere accuratamente le fessure tra le pareti e tra queste ed il piano d'appoggio. Quest'ultimo deve essere rigido e ricoperto di carta bianca o meglio di un foglio di ostia. Dopo tre o quattro ore, la glassa si è solidificata e si possono togliere i sostegni. Sagomando dei biscotti, si formeranno le imposte delle finestre e le porte d'entrata e si fissano con la glassa. Le finestre possono essere chiuse all'interno con fogli di ostie fissate con glassa. Con le tavolette di cioccolata accostate a due a due a capanna, poggiate sui bordi delle facciate e rette inizialmente da opportuni sostegni si forma il tetto, dopo aver spalmato accuratamente ogni punto d'appoggio, ogni fessura ed ogni punto di contatto con la glassa [5]. Si lascia asciugare ancora per tre, quattro ore prima di togliere i sostegni. Con la glassa, che si può anche colorare con colori per pasticceria, l'"architetto" può sbizzarrirsi nelle decorazioni più fantasiose e nelle costruzioni di accessori vari: pozzo, carretto, legnaia, casotto del cane, etc.. Alla fine una spolverata di zucchero a velo fornirà la "neve" necessaria al tocco di classe. Lasciatevi guidare dalla vostra fantasia e dal materiale che vi trovate sottomano. Una raccomandazione finale: prima di cimentarvi nella costruzione della Casetta della Befana, guardare attentamente le illustrazioni e le foto accluse a questa insolita ricetta.



2

3

4

5





Torta di noci e mele

19346

Farina 240 gr.	Miscelare noci trite, mele grattugie e limone e mettere in frigo.
lievito aglioli 1 bustina	Battere il burro con zucchero e vanillina, aggiungere uova.
noci macinate 1 pizzico	farina e lievito, poi il trito di noci e mele.
burro 120 gr.	Versare in tortiera imburrata.
zucchero 150 gr.	In forno a 180° per 40-45 min.
vanillina 1 bustina	Sformare tiepida e
uova 2	con spargere di zucchero a velo.
mele 2	
succo limone 1 cucchiaio	
noci trite 80 gr.	

Mandarini canditi (scordette d'arancia)



Fare la crocefa sul fondo di piccoli mandarini e lasciarli in acqua per qualche ~~ora~~ ora - sciacquare e mettere a bollire per mezz'ora fino a che sono teneri. Far raffreddare e porre nello sciroppo e riprendere le prami. Così anche le scordette candite.

Gennaio

1 D	
2 L	1
3 M	
4 M	
5 G	
6 V	
7 S	

Ringraziamenti



Questo libro è un racconto familiare. Grazie a Pia, vera erede della cucina di mamma, le ricette riprendono vita nelle forme e sapori tradizionali. A Emilio va il merito di aver pubblicato su www.casertamusica.com le ricette e di averle documentate fotograficamente: spesso i lavori erano eseguiti a 4 mani da mamma con Anna, Luca e Alessandra proseguono le tradizioni culinarie in modo originale: basta vedere le foto della casetta della befana che realizzano ogni anno. Grazie a Laura per la consulenza editoriale e per essersi tenuta la bimba mentre redigevo questo libro in tanti pomeriggi. Grazie a Chiara, Piero, Sara, Marta, Lorenzo, Jacopo, Giulia e Gaia, che hanno dato l'occasione di manifestare la genialità creativa della loro nonna. Questo libro è per voi.

Arcangelo

Dicembre 2008



ova o 4 tuorli
occhiaro di rum o brandy

posta con le mani
sotto lo coperchio
di zucchero a velo
fino a che è liscia.

Conserve di rose

200 gr. petali rose rosse senza l'inghiera
200 g. zucchero
succo limone.

io

Mettere i petali lo zucchero e il succo di limone
in un recipiente di porcellana e dopo
10 min impastarli fino a renderli poltiglia
Sciogliere sul fuoco altri 400 gr di
zucchero ed il succo di 1/2 limone, aggiungere
il composto di rose e far bollire finto a
che si sia condensato (sciropo appiccicoso
ma non il filo)

Disporre in vasetti a chiusura ermetica.

Pastine di mandorle

1 kg ...



Giordina Lieto è casertana d.o.c..
Professoressa di matematica,
vanta una lunga tradizione familiare
di pasticceria e arte culinaria.
La sua famiglia, per generazioni e
fino alla fine degli anni '60,
ha gestito la "Pasticceria Zito"
in via Mazzini, a Caserta.

In copertina: patchwork di nonna Gina per Gaia