

# INSERTO SPECIALE

(‘E RICETT’ RA NONN’)

## RICETTE NAPOLETANE NATALIZIE

### Lingua imbottita



#### **Ingredienti per 4 persone:**

1 lingua di vitello  
200 gr. di tritato di maiale  
1 cipolla  
1 costa di sedano  
1 carota  
1 litro passata di pomodoro  
2 cucchiai concentrato di pomodoro  
foglie di alloro  
chiodi di garofano  
1 uovo  
40 gr. di pangrattato  
50 gr. di pecorino siciliano grattugiato  
prezzemolo, sale e olio evo q.b.

#### **Procedimento:**

Fare un foro centrale per tutta la lunghezza della lingua per poter inserire il ripieno. Eliminare la pelle dopo averla immersa per qualche minuto in acqua bollente. Impastare il tritato di maiale condito con sale e pepe. Inserire l'uovo, il pan grattato, il pecorino e il prezzemolo e dopo aver ben amalgamato l'impasto, inserirlo nel foro della lingua facendo attenzione ad esercitare una pressione dall'alto verso il basso per far penetrare il ripieno fino in fondo. Poi legare la lingua con lo spago per alimenti e passarlo in padella. Mettere 2 cucchiari di olio in un tegame con il tritato di cipolla, sedano e carota. Poi aggiungere il concentrato di pomodoro sciolto in acqua calda, qualche foglia di alloro e i chiodi di garofano. Immergere la lingua ripiena nel sugo e lasciarla cuocere a fuoco lento nel tegame coperto per circa due ore girandola di tanto in tanto. Servirla in un letto di sugo.

### La pastiera



#### **Per il ripieno**

500 g di ricotta freschissima  
500 g di grano cotto  
500 g di zucchero  
4 uova intere fresche a temperatura ambiente  
4 uova solo tuorlo  
1 scorza di limone  
5 g di vaniglia

50 g di canditi  
5 gocce di essenza di fior d'arancio  
100 cl circa di latte

### **Per la pasta frolla**

500 g di farina 00  
200 g di strutto  
150 g di zucchero  
2 uova  
50 cl di acqua  
un pizzico di sale

### **Procedimento**

Mettete in un pentolino il grano con il latte, la sugna (strutto) e una scorza di limone e un pizzico di sale.

Lasciate sul fuoco almeno 15 minuti. Appena inizia "pippitiare" spegnere e farlo raffreddare.

Preparate la frolla, ricopritela con un panno (ma va bene anche la pellicola trasparente) e fatela riposare nel frigo.

Con una frusta miscelate lo zucchero con la ricotta e poi aggiungete le uova una alla volta. Quando il grano si sarà raffreddato, unite il tutto aggiungendo la vaniglia, l'essenza di fior d'arancio e i canditi tagliati a cubetti.

Stendete la frolla nella teglia e versate il composto con un mestolo fino all'orlo

Con la pasta frolla fate le classiche striscioline della pastiera e incrociatele sul ripieno.

Infornate la Pastiera nel forno preriscaldato a 180 gradi per circa 1 ora.

Qualche forno potrebbe richiedere un po' più di tempo e quindi lasciatela cuocere fino a quando non diventa dorata.

---

## **Il ragù**



### **Ingredienti per 4 persone:**

Un kg e 1/2 di lacerto (pezzo di carne tra il girello e il sottocoscia),  
un kg di spuntature di maiale,  
400 g di concentrato di pomodoro,  
200 g d'olio,  
200 g di cipolla tritata più l'interno (il bianco) di una costola di sedano,  
300 g di vino bianco secco,  
200 g di parmigiano grattugiato,  
2 l circa di passata di pomodoro,  
molto basilico,

### **Procedimento**

Rosolare la carne con olio e cipolla, tirare il tutto con il vino bianco, aggiungere le passate e una bella manciata di basilico. Per la cottura ci vogliono circa 6 ore.

---

## **La parmigiana di melanzane**



### **Ingredienti per 6 persone:**

700 gr Melanzane.  
250 gr Salsa di pomodoro pronta.  
250 gr Mozzarella a fette o tuma.  
80 gr Grana o caciocavallo grattugiato.  
Farina.  
Basilico.  
Olio extravergine d'oliva.  
Sale.

### **Procedimento**

*Per prima cosa si prepara il sugo con la passata di pomodoro con: olio, uno spicchio d'aglio e basilico. Lavare e tagliare le melanzane a fette sottili e togliere la buccia. Mettere le fette di melanzane in uno scolapasta ricoperte con sale grosso, metterci un peso sopra per far uscire l'acqua. Dopo mezz'ora sciacquare le melanzane e strizzarle delicatamente. Friggere le melanzane in un olio ben caldo. Battere un uovo nelle melanzane fritte in modo che leghino tra loro. Tagliare a fette la provola e stendere sulla pirofila uno strato di salsa, uno strato di melanzane, uno di provola, uno di parmigiano e ripetere il procedimento fino ad arrivare al bordo della pirofila concludendo con uno strato di salsa e una spolverata molto abbondante di parmigiano. Infornare il tutto per circa 30 minuti.*

## **Gli struffoli**



---

### **Ingredienti della pasta.**

1000 gr. di farina.

10 uova.

4 cucchiaini di zucchero.

50 gr. di burro.

2 bustine di vanillina pari a circa 1 gr.

La buccia grattugiata di 1 limone e di 1 arancia.

sale q.b.

### **Procedimento**

*Disponiamo la farina sul piano da lavoro e mettiamo al centro gli ingredienti, mescoliamo, lavoriamo bene la pasta. La pasta deve riposare un paio di ore. Stacciamo un pezzo e stendiamo l'impasto in forma di bastoncini e tagliamo in tanti pezzi uguali i bastoncini ottenuti. Friggerli in olio e sfateli sgocciolare su una carta. Mettere il miele e lo zucchero in una pentola con quattro cucchiaiate di acqua e facciamo cuocere questa specie di sciroppo fino a farle diventare bianco-oro. Prendere l'ottenuto e metterlo negli struffoli e mescolare bene. Prendiamo un piatto e cerchiamo di formare una cupola compatta e decorarle con cedri, arancio e zuccherini vari.*

## **Lo zampone**



---

### **Ingredienti :**

- carne di maiale
- grasso o cotenna
- sale
- spezie

### **Procedimento**

*Pulire bene le cotiche eliminando le setole e tagliarle a pezzi insieme alla carne e al lardo. Adesso inserire il tutto all'interno del tritacarne e aggiungere sale, pepe, chiodi di garofano e noce moscata. Aggiungere il vino bianco e mescolare il tutto. Ancora quindi prendere un budello di manzo lavararlo e asciugarlo bene. Arrotolarlo e appenderlo in un luogo caldo e una volta secco trasferirlo in ambiente fresco. Il cotechino dovrà riposare circa un mese prima di venire cotto.*

---