



PIATTI TIPICI

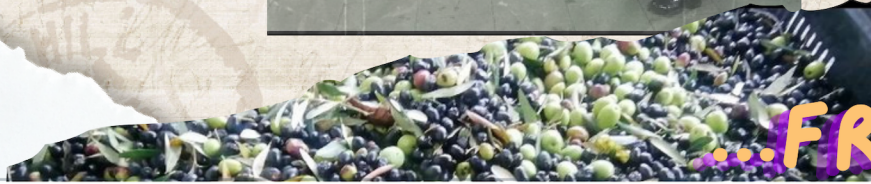
(ICCROCEFLUMERI)

PRESENTATO DALLE CLASSI III.IV.V

CARIFE



FOTO REPORT...



...FRANTOIO

...A MENSA



GLI STRUFFOLI

La tradizione napoletana vanta tante preparazioni tra cui spiccano quelle dolci come i mostaccioli, i biscotti all'amarena, le sfogliatelle e... gli immancabili struffoli, i dolci più caratteristici del periodo natalizio. Per chi ancora non avesse mai sentito parlare degli struffoli, basti dire che sono delle piccole palline di pasta dolce, fritte e poi immerse nel miele e decorate con confettini colorati e frutta candita.



INGREDIENTI

- Farina 00 500 g
- Zucchero 20 g
- Sale fino 1 pizzico
- Burro 100 g
- Uova (medie) 3
- 2Tuorli (di uova medie)
- Bicarbonato 4 g
- Scorza d'arancia 1
- Liquore all'anice 25 g
- Scorza di limone 1





PROCEDIMENTO

Per preparare gli struffoli iniziate setacciando la farina sulla spianatoia e allargatela in modo da formare la classica fontana . Aggiungete anche il sale . Unite poi lo zucchero e il bicarbonato . Tagliate il burro a cubetti e sistematelo al centro . Iniziate ad impastare con le mani il burro con lo zucchero , poi aggiungete al centro le uova una alla volta e continuando ad impastare aggiungete anche i tuori. Versate ora il liquore allanice , la scorza di limone e quella d'arancia , entrambe grattugiate. Prelevate una parte di impasto , tenendo l'altra sempre ben coperta. Formate dei filoncini spessi 1 cm e ricavate dei piccoli tocchetti larghi circa 1/1,5 cm . Iniziate a lavorare l'impasto con le mani o con l'aiuto di un tarocco per ottenere un impasto liscio e omogeneo . Avvolgete l'impasto con la pellicola per non farlo seccare. Lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Prelevate una parte di impasto , tenendo l'altra sempre ben coperta. Formate dei filoncini spessi 1 cm e ricavate dei piccoli tocchetti larghi circa 1/1,5 cm . Iniziate a lavorare l'impasto con le mani o con l'aiuto di un tarocco per ottenere un impasto liscio e omogeneo . Avvolgete l'impasto con la pellicola per non farlo seccare. Lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.





PROCEDIMENTO

Man mano trasferiteli su un vassoio rivestito con un canovaccio pulito, distanziandoli tra loro 19. Proseguite in questo modo fino a terminare l'impasto, distanziando bene i tocchetti. Passate alla frittura: versate l'olio in una pentola capiente e scaldatelo fino a raggiungere una temperatura di 150- 160°. Immergete pochi pezzi per volta, aiutandovi con una schiumarola 20 e smuoveteli un po' durante la cottura, in questo modo risulteranno tondi. Quando saranno ben dorati scolateli 21; ci vorranno circa 3-4 minuti. Trasferite su un vassoio con carta da cucina per togliere l'olio in eccesso e proseguite in questo modo per la cottura di tutti gli altri struffoli . Ora passate alla guarnitura. Prendete l'arancia candita e tagliatela a cubetti. A parte in un tegame versate il miele e lo zucchero . Scaldate a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto . Non appena inizierà a bollire spegnete il fuoco. Lasciate intiepidire e aggiungete la scorza di limone e quella d'arancia , entrambe grattugiate. Unite l'arancia candita a cubetti e mescolate ancora . Lasciate intiepidire per 5-6 minuti, quindi versate gli struffoli all'interno . Amalgamate bene con un mestolo di legno sino a che gli struffoli non saranno ben ricoperti e si saranno raffreddati . Trasferite in un piatto da portata, decorate con gli zuccherini colorati , scorza di arancia candita e ciliegie candite . Gli struffoli sono pronti!

PRONTI!!!

LAGANE E FAGIOLI

RICETTA:

- 700G DI FARINA DI SEMOLA
- 600G D'ACQUA
- 2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
- 2 PEZZI D'AGLIO
- 1 PEPRONCINO

PROCEDIMENTO:

PASTA RIGOROSAMENTE FATTA IN CASA CON ACQUA E FARINA, TAGLIATA A MEZZO TRA TAGLIERINI E TAGLIATELLE. IN SEGUITO VIENE FATTA CUOCERE A PUNTINO, CONDITA CON UN PO' D'OLIO NEL QUALE SONO STATI SOFFRITTI PRECEDENTEMENTE DUE PEZZI D'AGLIO E UN PEPERONCINO. SI AGGIUNGONO I FAGIOLI, PRECEDENTEMENTE LESSATI, SI FA INSAPORIRE E QUESTO SQUISITO PIATTO TIPICO DI CARIFE È PRONTO PER ESSERE GUSTATO.



SOFFRITTO DI MAIALE

RICETTA:

- CARNE DI MAIALE MISTA
- PEPERONI SOTT'ACETO
- ALLORO
- CIPOLLA
- OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

PROCEDIMENTO:

METTERE IN UNA PENTOLA L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, LA CIPOLLA, DEI PEZZI DI LARDO E CUOCERE IL TUTTO. AGGIUNGERE I PEZZETTI DI CARNE E UNA VOLTA GIUNTI A METÀ COTTURA, UNIRE L'ALLORO. PER CONCLUDERE, QUASI A FINE COTTURA, AGGIUNGERE I PEPERONI SOTT'ACETO TAGLIATI A PEZZI.



I MUGLIATIELL' I

RICETTA:

- INTESTINO DELL'AGNELLO
- 1/2 SPICCHI D'AGLIO
- ORIGANO
- FORMAGGIO
- OMENTO (ZEPPA)
- UN PIZZICO DI SALE

PROCEDIMENTO:

PULIRE L'INTESTINO E LAVARLO MOLTO BENE. IN SEGUITO TENERE A BAGNO PER UN GIORNO. INSERIRE NELL'INTESTINO LAVATO AGLIO, PREZZEMOLO, ORIGANO E FORMAGGIO; AVVOLGERLO E TENERLO FERMO CON L'OMENTO DETTO ANCHE ZEPPA CHE SERVE PER ARROTOLARLO. IN SEGUITO AGGIUNGERE UN PIZZICO DI SALE. I NOSTRI MUGLIATIELLI POTRANNO ESSERE COTTI IN DUE MODI: AL FORNO CON LE PATATE O AL SUGO.



CONSIGLI: SI CONSIGLIA LA PREPARAZIONE CON IL SUGO.





SCALLATIEDDI TARALLI

RICETTA:

- 600 G DI FARINA
- 200 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 1 CUCCHIAINO DI SALE
- VINO BIANCO Q.B.
- SEMI DI FINOCCHIETTO Q.B.
- ACQUA Q.B.

PROCEDIMENTO:

IN UN RECIPIENTE METTERE LA FARINA, AGGIUNGERE IL SALE, I SEMI DI FINOCCHIETTO E L'OLIO EXTRAVERGINE D' OLIVA: AMALGAMARE IL TUTTO E MAN MANO INTEGRARE IL VINO BIANCO POCO ALLA VOLTA, CREANDO UN IMPASTO COMPATTO. TRASFERIRE IL TUTTO SU UNA SPIANATOIA E CONTINUARE AD IMPASTARE. FAR RIPOSARE L'IMPASTO PER 30 MINUTI. IN SEGUIRE CREARE DELLE STRISCIOLINE LUNGHE ALLE QUALI SI DARANNO LA TIPICA FORMA DEL TARALLO. NEL FRATTEMPO PORTARE A BOLLORE L'ACQUA, INSERIRE I TARALLI E APPENA SALGONO A GALLA SCOLARLI E FARLI ASCIUGARE IN UN CANOVACCIO PER DUE ORE, UNA VOLTA ASCIUTTI CUOCERE IN FORNO A 200° PER 30 MINUTI (FINO A DORATURA).

CONSIGLI: PER LA PREPARAZIONE UTILIZZARE IL FINOCCHIETTO SELVATICO.



PAN' CUOTT PANE COTTO

RICETTA:

- 1 FETTA DI PANE RAFFERMO
- 1 UOVO
- UN PIZZICO DI SALE
- 1/2 SPICCHI D' AGLIO
- 1 PEPERONCINO PICCANTE
- ACQUA Q.B.
- OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA Q.B

PROCEDIMENTO:

FAR SOFFRIGGERE OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, UNO SPICCHIO D'AGLIO E UN PEPERONCINO PICCANTE. VERSARE UN PO' D'ACQUA, SALARE E PROSEGUIRE LA COTTURA. AGGIUNGERE UN UOVO. VERSARE IL TUTTO SU UNA FETTA DI PANE RAFFERMO.





FUSILLI



RICETTA:

- 500 G DI FUSILLI
- MEZZA CAROTA
- MEZZA CIPOLLA
- Q.B. SEDANO
- Q.B. SALE
- 5 CUCCHIAI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- PASSATA DI POMODORO
- 250 G DI MOZZARELLA
- BASILICO
- POLPETTINE DI MACINATO

PROCEDIMENTO:

PREPARARE IL RAGÙ FACENDO SOFFRIGGERE CAROTA, SEDANO E CIPOLLA INSIEME ALL'OLIO. AGGIUNGERE LA PASSATA DI POMODORO E FAR CUOCERE LENTAMENTE. LESSARE I FUSILLI, SCOLARLI MOLTO AL DENTE E VERSARLI IN UNA CAPIENTE CIOTOLA. UNIRE PARTE DEL SUGO, LA MOZZARELLA A PEZZETTI, IL PARMIGIANO E LE POLPETTINE FRITTE. RIEMPIRE I TEGAMINI AGGIUNGENDO ALTRO SUGO E MOZZARELLA. INFORNARE A 200° PER 30 MINUTI.



SFOGLIATELLE

RICETTA:

- 6 UOVA
- 6 CUCCHIAI DI ZUCCHERO
- 6 CUCCHIAIO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
- 6 CUCCHIAIO DI VINO BIANCO
- UN PIZZICO DI SALE
- 1KG DI FARINA

PROCEDIMENTO:

PREPARARE UN VULCANO DI FARINA, AGGIUNGERE LE UOVA INTERE, ZUCCHERO E AMALGAMARE, AGGIUNGERE SEI CUCCHIAI DI OLIO, SEI DI VINO BIANCO E IMPASTARE. UNA VOLTA PREPARATO L'IMPASTO, REALIZZARE LE SFOGLIE CON LA MACCHINA PER LA PASTA; TAGLIARLE A STRISCE (2,5CM) E UNIRLE CON LE DITA FINO A FORMARE UNA ROSA. IN SEGUITO FRIGGERLE E SERVIRLE A TAVOLA.

CONSIGLI: SERVIRE A TAVOLA CON ZUCCHERO A VELO E MIELE.



