sale&pepe

SALEPEPE.IT
GENNAIO 2017 - € 3,50

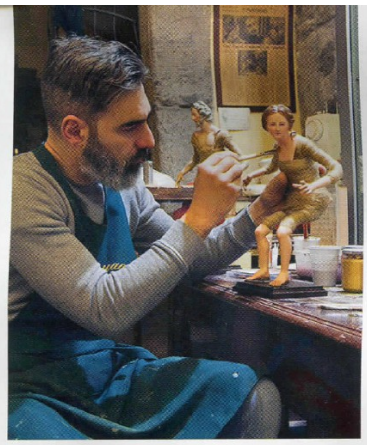
Mousse cake all'arancia, pag. 87

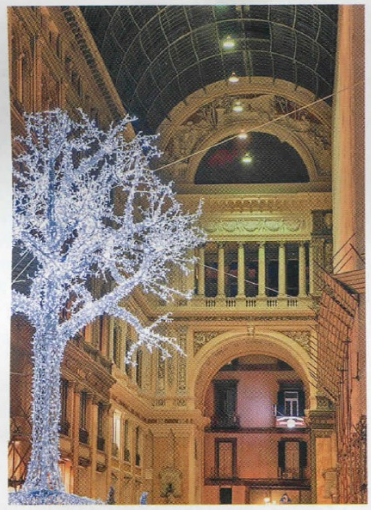
PASTA FINGER FOOD per il buffet di Capodanno **LAMBRUSCO E ZAMPONE** la tradizione si fa chic **CARPACCI** scenografici, non solo di carne **TARTUFO** cominciare con stile **RADICCHIO** l'amaro che piace **AGRUMI** c'è un'anima dolce in quell'aroma pungente

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 30 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - Svizzera CHF 7,20 - Svizzera C.T. CHF 7,10 - Germania € 8,50 - Canada CAD 13,00 - USA $ 13,00

GRUPPO MONDADORI

SALE & PEPE
Gennaio 2017





Sopra, gli artisti della Scarabattola, che creano pezzi unici e presepi monumentali. A sinistra, il laboratorio Capuano, fondato nel 1840, e la Galleria Umberto.

FRANCESCA MOSCHENI

MINESTRA MARITATA

PER 8 PERSONE
5 kg di verdure tenere miste (bietolina, borragine, scarolella, cicorietta, torzella, verza) - 1 kg di muscolo di manzo - 100 g di gallinella (parte bassa della coscia) di maiale - 50 g di prosciutto crudo a dadini - 4 salsicce - 4 puntine di maiale - 200 g di cotiche - 2 cipolle - 2 costole di sedano - 2 carote - 100 g di pecorino romano - extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

1 Riempite due pentole d'acqua fredda: in una mettete il muscolo di manzo, nell'altra le carni di maiale (gallinella, salsicce, puntine e cotiche). Aggiungete in entrambe una costola di sedano, una cipolla, una carota, qualche grano di pepe e un mestolino d'olio. Salate leggermente, portate a bollore e cuocete a fuoco lento, schiumando spesso. Scolate dal brodo i diversi tipi di carne quando arrivano a cottura: le salsicce dopo 15 minuti, la gallinella e le puntine e il muscolo dopo circa 2 ore per finire con le cotiche (2,5 ore). Tagliatele tutte a pezzi.

2 Filtrate i due brodi e uniteli in un'unica pentola, aggiungendo il prosciutto. Lasciate bollire a fuoco lento per qualche minuto. Spegnete, fate raffreddare ed eliminate il grasso in superficie.

3 Lavate le verdure, tagliatele a pezzi grandi, sbollentatele e fatele raffreddare velocemente in acqua e ghiaccio, aggiungetele al brodo riportato a bollore e ultimate la cottura per 3 minuti. Lasciate riposare la minestra per un'ora. Al momento di servirla disponete la verdura nel piatto, versatevi sopra il brodo bollente e adagiatevi le carni lesse, completando con scaglie di pecorino.

FACILE • Preparazione 30 minuti + riposo • Cottura 3 ore • 735 cal/porzione

SALE & PEPE - segue
Gennaio 2017

TACCUINO DI VIAGGIO

MIMÌ ALLA FERROVIA
Via Alfonso d'Aragona 19/21
tel. 081 5538525
Da quattro generazioni la famiglia Giugliano mantiene accesa l'insegna di Mimì, un tempo fiaschetteria per ferrovieri e macchinisti in transito allo snodo di Napoli, oggi ristorante di verace tradizione napoletana nel quartiere adiacente la Stazione Centrale.

GRAND HOTEL ORIENTE
www.grandhoteloriente.it
A ridosso di via Toledo, un hotel ristrutturato con un ottimo rapporto qualità/prezzo (foto sotto). Bar al nono piano da cui ammirare un panorama che va dal porto al Vesuvio, da San Martino a Castel Sant'Elmo.

CHARCUTERIE ESPOSITO
Via Benedetto Croce 43
Caratteristico bazar alimentare di ghiottonerie partenopee.

'O SFIZIO D"A NOTIZIA
Via Michelangelo Caravaggio 49
La nuova frontiera dello street-food a Napoli: "'mpustarelle", "montanare", "murzilli" accompagnati da champagne, rosso di Gragnano o birra.

ZIA ESTERINA
Piazza Trieste e Trento 53
Farine biologiche e lievito madre, ricotta di bufala, salsiccia e "cicoli" di maiale per l'inimitabile pizza tuffata nell'olio bollente.

GAY-ODIN
Via Toledo 427
Modella Babbi Natale, presepi e alberi di cioccolato.

AUGUSTUS
Via Toledo 147
Babà, susamielli, mostaccioli, roccocò e specialità gastronomiche campane.

LEOPOLDO INFANTE
Via Vittoria Colonna 46
Lo specialista dei taralli napoletani.

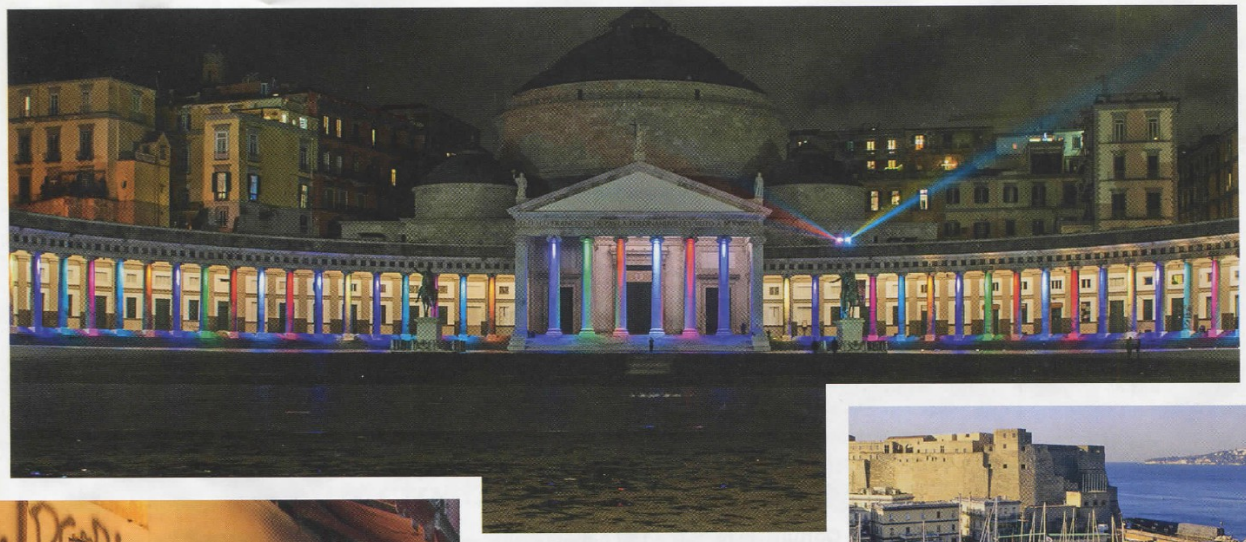
SARTÙ DI RISO CON SALSA GENOVESE

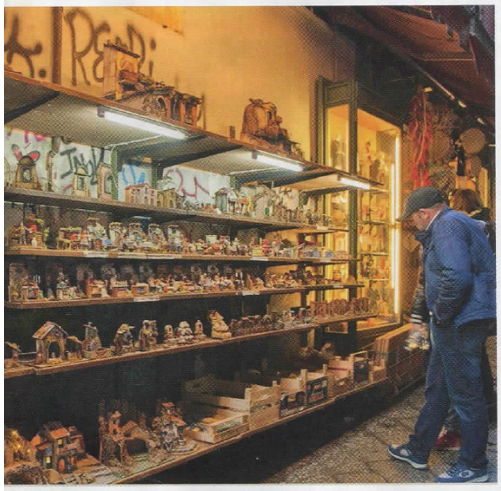
PER 8 PERSONE
700 g di riso Carnaroli - 200 g di prosciutto cotto a dadini - 200 g di pisellini surgelati - 300 g di fior di latte a cubetti - 5 uova sode - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 5 dl di brodo vegetale - 50 g di pane grattugiato - extravergine d'oliva - burro - sale
per la salsa genovese: 200 g di carne di manzo - 1 kg di cipolle - 200 g di carote - 2 costole di sedano - 6 pomodorini - 200 g di salsa di pomodoro - 1 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva
per le polpettine: 100 g di carne trita - 100 g di mollica di pane raffermo - 50 g di pecorino - 50 g di parmigiano reggiano - 1 uovo - farina - olio di semi - sale - pepe

● **1** Fate la salsa genovese: mondate cipolle, carote e sedano e riduceteli a cubetti, tagliate la carne di manzo a pezzi grossi e fatela rosolare con 150 ml d'olio, quindi unite le verdure preparate e continuate la cottura. Sfumate con il vino bianco, poi aggiungete i pomodorini, allungate con la salsa di pomodoro e mezzo bicchiere d'acqua, coprite e fate ridurre a fuoco lento per circa due ore. A fine cottura frullate tutto.
● **2** Fate le polpette: mettete in una terrina la carne trita, la mollica di pane ammollata in acqua fredda e strizzata, l'uovo, il pecorino e il parmigiano grattugiati. Salate, pepate e lavorate con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo. Formate tante polpettine, infarinatele e friggetele in una padella con almeno tre dita di olio bollente.
● **3** Fate rosolare i pisellini in padella con un filo d'olio per 5 minuti, unendo il prosciutto cotto negli ultimi 2 minuti; affettate le uova sode. Tostate il riso in una pentola con qualche cucchiaio d'olio, aggiungete brodo e salsa genovese un poco per volta finché il riso non sarà cotto al dente. Spegnete e aggiungete la metà di questi ingredienti: polpettine, fior di latte, parmigiano, uova sode e piselli con il prosciutto cotto.
● **3** Imburrate e cospargete di pane grattugiato 8 stampi a tronco di cono alti circa 12 cm. Riempiteli per un terzo con il riso condito, poi fate uno strato con i restanti ingredienti mescolati tra loro e, infine, coprite con l'altra metà del composto di riso, appiattendolo con una spatola. Cuocete per una ventina di minuti in forno a 180° e fate riposare per un'altra decina prima di sformare il sartù nei piatti individuali. Guarnite, se vi piace, con altra salsa di pomodoro e pisellini lessati.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 3 ore ● 950 cal/porzione

SALE & PEPE - segue
Gennaio 2017





In alto, piazza del Plebiscito illuminata a festa. Qui sopra, Castel dell'Ovo e, a sinistra, le botteghe di via San Gregorio Armeno e via San Biagio dei Librai. Nella pagina accanto, il celebre panorama del golfo di Napoli visto da Posillipo, con il Vesuvio sullo sfondo.

Tra il 24 dicembre e l'Epifania Napoli indossa il consueto strascico di luminarie, botti, bancarelle addobbate a festa, piazze trasformate in mercati. Nei caffè, a cominciare da quel gioiello d'architettura che è lo storico Gambrinus, si sfoderano vassoi di mostaccioli e roccocò accanto a guantiere di babà e sfogliatelle. Via Toledo scintilla di vetrine e i Gradoni di via Chiaia salgono verso i Quartieri Spagnoli lasciandosi dietro, come una nuvola, il brusìo di un'intera città uscita a passeggio. Sul lungomare pedonalizzato, tra Mergellina e Castel dell'Ovo, troneggia una luccicante struttura ad albero alta quaranta metri, con ascensore e terrazza panoramica sul golfo e sullo skyline della città. Un altro albero di Natale, nuda opera d'arte firmata Mimmo Paladino, svetta sui vicoli e i cortili di Montecalvario, cuore della vecchia Napoli. Dietro il luccicante sipario delle strade eleganti e della galleria Umberto vestite a festa si celano lo splendido chiostro maiolicato del monastero di Santa Chiara, aperto per l'occasione fino a tarda sera; la chiesa e il convento di San Domenico Maggiore, da poco restaurati e riconsegnati alla città; la Cappella Sansevero con i suoi tesori, dal Cristo velato del Sanmartino alle inquietanti "macchine anatomiche" di Raimondo di Sangro. Racchiusa tra il colonnato neoclassico da un lato e il Palazzo Reale dall'altro, liberata dalle auto, piazza del Plebiscito è tornata ad essere il simbolo della città e del suo rinnovamento, ma nelle caratteristiche vie San Gregorio Armeno e San Biagio dei Librai va in scena l'eterna rappresentazione del Presepe, espressione della verace napoletanità popolare. Nelle botteghe dei maestri figurai, Gesù nasce tra grotte, fondachi e templi in rovina, simbolo del trionfo del cristianesimo sulla religione degli dei e assieme memoria delle settecentesche scoperte di Ercolano e Pompei. La tradizione è tenuta in vita anche da associazioni come la Presepistica Napoletana, che allestisce mostre di Presepi antichi nelle chiese e cura ogni anno una lotteria con in palio pregiati pezzi d'epoca. Tra le figure classiche non ci sono soltanto angeli e Magi: la scena più tipica è anzi quella dell'osteria, con botti di vino di Gragnano e caciocavalli appesi ai soffitti a volta.

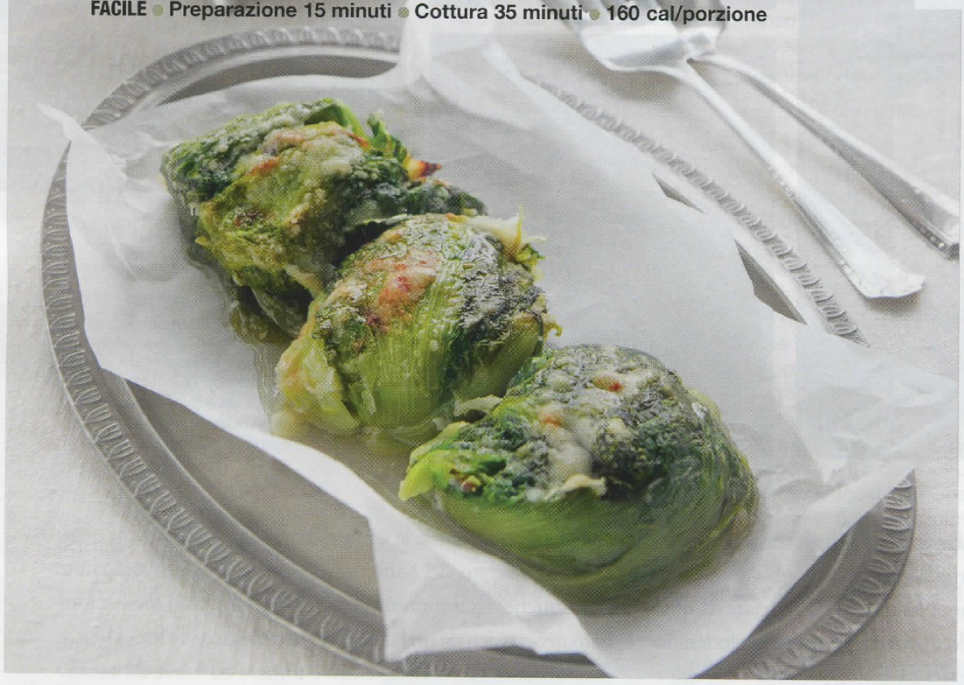
> *segue a pag. 112*

SCAROLA NATALINA ("'MBUTTUNATA")

PER 6 PERSONE
2 scarole lisce grandi da 400/500 g l'una - 150 g di olive nere di Gaeta - 50 g di capperi sotto sale - 6 filetti di alici di Cetara - pecorino grattugiato - parmigiano reggiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale

1 Lavate le scarole, tagliatele verticalmente in tre parti lasciando la base del torsolo e fatele sbollentare in una pentola d'acqua bollente leggermente salata. Scolatele e lasciatele raffreddare in acqua e ghiaccio.
2 Stendete le scarole su un piatto e sciacquate i capperi per dissalarli. Su ogni porzione mettete qualche oliva denocciolata, un po' di capperi, un filetto di alice, un filo d'olio e un cucchaino di pecorino.
3 Avvolgete le scarole su se stesse in modo che non fuoriesca il ripieno e disponetele in una teglia unta d'olio, tenendole l'una vicina all'altra in modo che non si aprano durante la cottura. Irrorate con un filo d'olio (se vi piace aromatizzato con uno spicchio d'aglio tenuto in infusione), spolverizzate con un po' di parmigiano grattugiato e infornate a 170° per 30 minuti.

FACILE • Preparazione 15 minuti • Cottura 35 minuti • 160 cal/porzione



I roccocò di Augustus, dolci napoletani del periodo natalizio impastati con mandorle, canditi e spezie che si intingono nel liquore. In alto, la sala dello storico caffè Gambrinus.

> *segue da pag. 111*

Le facce dei pastori e dei lazzaroni che abitano le taverne dei presepi sono le stesse che ancora si incontrano al mercato del pesce "aret' e mur'" di Porta Capuana, dove ogni partenopeo doc va a comprare vongole e capitoni per i pranzi e le cene delle feste. Pastasciutta, zuppa di lumache, "scapece" di melanzane e zucchine, pizza a credito, cibi bolliti e fritti, preparati e consumati all'aperto: così mangiava, un secolo fa, la gente dei bassi che Matilde Serao chiamava "il ventre di Napoli". Ma accanto alla testina di vitello o al brodo di polipo che tuttora si vendono nelle vinelle di Sanità, ecco i pasticci alla besciamella e i sontuosi timballi con cui gli chef francesi trasferiti nella città borbonica rinnovavano le ricette d'Oltralpe al sole del Mediterraneo. Tra profumi di genovese e aromi di ragù, i napoletani di oggi portano in tavola sia i piatti della gastronomia popolare - i "mezzanielli" ripassati con pancetta, lardo, pomodorini del Piennolo e pecorino, le "zite all'erta" (pasta al ragù infornata in teglia) - sia le pietanze d'ascendenza aristocratica come il gattò di patate e il sartù di riso. La tradizione delle feste pretende poi su ogni tavola il "cureniello" (stoccafisso al pomodoro), la scarola "'mbuttunata" farcita con acciughe, capperi e olive e soprattutto la minestra maritata, un piatto unico in cui si mescolano tutti i sapori del Natale napoletano.