

Le ricette dei Canfora



In ogni famiglia c'è sempre un componente che si distingue per le sue doti o per le sue potenzialità artistiche, manuali, intellettuali e via discorrendo.....

Noi Canfora, anche se con possibili e facili smentite che è d'obbligo premettere in considerazione dei nostri personali e variegati percorsi formativi, si può dire che siamo tutti così chi più, chi meno: geniali, creativi, intuitivi, caciaroni, gioviali, ecc., ecc.

Il problema è costringerci ad esternare su richiesta le nostre potenzialità. Comunque, se presi per il verso giusto, spesso ci facciamo coinvolgere e ci concediamo con entusiasmo. In quest'angolo di famiglia allora, ci saranno presto le ricette delle pietanze che ci hanno accompagnato nella nostra infanzia e che a tutt'oggi rappresentano il nostro patrimonio culinario, collocandoci tra i custodi delle nostre tradizioni, gelosi di quanto abbiamo ricevuto, ma pronti a dividerlo e a tramandarlo ai nostri figli e nipoti.

L'intento è quello di creare una feconda sinergia tra il fare, il sapere e il saper fare. L'amore per il buon gusto, per i sapori forti ma anche delicati sarà il trattore di un coinvolgimento sempre più ampio di noi tutti e sono sicuro che ci accompagnerà in un viaggio che ci proietterà in un futuro ricco di sorprese, le cui radici affonderanno nei ricordi di un passato pieno di singolari pathos che ancora oggi ci unisce e ci fa sentire ...F A M I G L I A.

Indice generale

'e mulignan a pacchetell (melanzane a fette).....3

La pastiera di grano.....4

A menest ammaritata.....5

Pizza di scarole dolci.....6

Tortano.....7

'e mulignan a pacchetell (melanzane a fette)

Tramandata da:

Nonna paterna, mia madre e tradizione napoletana

Scritta da:

Adele di Nicola

Per numero persone

Quattro

Ingredienti

Due o tre melanzane lunghe, sale, pepe, origano, aglio, olio, pomodorini, tanto basilico

Ricetta

Sbucciate parzialmente le melanzane, tagliatele a fette non troppo sottili immergetele in acqua e sale per circa 15 minuti.

Sgocciolatele e strizzatele delicatamente poi, con la punta del coltello fate dei taglietti in trasversale su ogni fetta di melanzana.

Prendete una padella ampia e versateci una tazza di acqua (mi raccomando prima l'acqua) disponete le fette di melanzane, poi cospargete di olio, sale, pepe, aglio a pezzetti, tanto origano, pomodorini strizzati con le mani e fate cuocere.

Verso la fine della cottura versateci tanto basilico e spegnete



La pastiera di grano

Tramandata da:

Scritta da:

Per numero persone

Tempi di esecuzione

Mia madre, modificata da me

Adele di Nicola

12 persone

Ingredienti

Per la pasta frolla : 500 gr di farina, 200 di zucchero, 200 di burro o strutto, tre uova intere, grattugiata di arancia.

Per la crema di grano : 560 grammi di grano cotto in barattolo (io utilizzo due barattoli interi perché mi piace di più) 300 gr di latte, un cucchiaino di burro, 700 gr di zucchero, 700 gr. di ricotta, 7 uova intere e tre tuorli una bustina di vanillina, 2 fiale di fiori d'arancio (io sostituisco con grattugiata di arance e limoni del mio unico albero. A volte faccio i canditi con le scorze, congelo e utilizzo per la pastiera di grano)

Ricetta

Preparare la pasta frolla e tenerla in frigo. Intanto versare il latte intero in un tegame assieme ai due barattoli di grano precotto. Far cuocere lentamente e quando sembra tutto amalgamato come una crema, spegnere e unirvi il burro o la sugna. Lasciar raffreddare poi unire le uova, lo zucchero, la ricotta precedentemente sbattuta o setacciata (io non la setaccio) le fiale profumate (a noi non piacciono ma sono previste anche i canditi e volendo anche 300 gr di crema pasticciera). Io qui aggiungo almeno tre scorze di arance grattugiate o i miei canditi e la scorza di un limone grattugiato. Stendere la pasta frolla in una teglia imburrata e infarinata di circa 25 cm diametro versarvi la crema di grano (apparirà piuttosto liquida) fino ad un centimetro dal bordo, fare delle striscioline come fosse una crostata (le strisce devono essere sette secondo tradizione). Mettere in forno caldo per circa 40 minuti, spegnere e lasciare che asciughi in forno

Foto



A menest ammaritata

Tramandata da:

Scritta da:

Per numero persone

Tempi di esecuzione

Da mia madre e mie ricerche

Adele di Nicola

4/6

3 ore

Ingredienti

Ingredienti: carne di maiale = 2 salsicce, piccoli pezzi di puntine o costine, cotica, osso di prosciutto, salame napoletano, un salamino detto a nuggia spalletta. Carne di manzo = muscolo e coperta di costata. Carne bianca = mezza gallinella (io non la metto) Verdure : sedano, carote, cipolle, patate, una scarola liscia e riccia, un cavolo verza, prezzemolo, due o tre mazzetti di bietoline, borragine, broccoli, cavolo nero. Scorza di parmigiano e pancetta

Ricetta

Preparare un brodo con cipolla, sedano carote, patate, cipolle, versate la carne di manzo e pollo e fate cuocere. Intanto in un'altra pentola sgrassate per oltre mezz'ora tutta la carne di maiale. Lavate e tagliate le verdure. Sgocciolate la carne di maiale sgrassata, tagliatela a piccoli bocconcini e togliete le parti grasse e dure, fate la stessa cosa con la carne di manzo e pollo . Mettete il brodo di carne di manzo e pollo, passato, in un altro tegame, fate bollire, unite i pezzetti di scorza di parmigiano e versate prima la carne a pezzetti poi tutte le verdure dalle più dure alle più tenere, le ultime saranno le bietoline, unite le patate carote e sedano del brodo precedentemente preparato salate e pepate! Volendo si possono anche sbollentare prima le verdure da sole con breve cottura, siffriggerle in un tegame con pancetta e poi versare nel brodo!

Foto



Pizza di scarole dolci

Tramandata da:

Scritta da:

Per numero persone

Tempi di esecuzione

Antella Rosa
Giovanni di Achille
10

Ingredienti

8/9 fichi secchi
4/5 mele senza buccia
10 olive bianche
2 cucchiaini di zucchero

un pugno di uvetta sultanina
un pugno di pinoli
½ kg pasta per pizze
3 scarole grandi

Ricetta

Tagliare i fichi, le mele, le olive a pezzetti aggiungere l'uva sultanina ed i pinoli. Mettere il composto sul fuoco con lo zucchero ed un po di acqua, fino ad ottenere una amalgama.

Bollire le scarole scolarle e condirle con olio crudo.

Stendere la pasta per la pizza in un ruoto versare il composto e aggiungere le scarole, un po di olio e chiudere con la rimanente pasta

Cuocere in forno a 180 gradi per circa 40 minuti e comunque finché fa la crosta.

In genere è più buono il giorno dopo perché si amalgamano i sapori, si conserva in frigo per qualche giorno, la pasta si ammorbidisce ed inoltre fredda è ottima

Foto

Tortano

Tramandata da:

Zia Nunzia (mia madre)

Scritta da:

Amelia

Per numero persone

8/10

Tempi di esecuzione

Ingredienti

1 kg. Farina 00(io metto metà manitoba e metà 00) 500 ml. Acqua 25 gr. lievito di birra 250 gr. Strutto(diviso tra quello. da mettere dentro e fuori) 400 gr. Salumi vari(Napoli , pancetta, prosciutto cotto) 400 gr. Provolone, fontina e provolino 100 gr. Pecorino 4 uova Sale e pepe qb.

Ricetta

Su una spianatoia disporre la farina a fontana al centro, mettere l'acqua con il lievito disciolto dentro e iniziare a mescolare fino ad assorbimento. Aggiungere il sale, una manciata di pepe, sugna e continuare a lavorare energicamente aggiungendo poco a poco lo strutto , pepe e pecorino fino a farlo diventare morbido ed elastico. Formare una palla e farlo lievitare coperto per 1ora. Nel frattempo tagliare a piccoli pezzi salumi e formaggi, far bollire le uova(sode). Una volta passato il tempo della lievitazione stendere su un poco di farina l'impasto con spessore 5 mm, metterci sopra un pochino di strutto e aggiungere salumi e formaggi e uova sbriciolate e per ultimo pepe e pecorino. Arrotolare dal lato più lungo, stretto e con delicatezza. Ungere una teglia di cm 28(quello x ciambella) con lo strutto e metterci dentro il tortano cosparso di strutto. Lasciate lievitare al caldo e coperto anche tutta la notte. Infornare a 160° per un ora. Lasciare raffreddare prima di toglierlo dalla teglia e disporlo su un piatto.

Foto