



Menù della Tradizione

... un percorso gastronomico di 4 portate tra le antiche ricette campane

€ 30,00 a persona

Escluso coperto

- ✓ Pomodori ripieni di mozzarella, capperi, olive nere e pan grattato con patate prezzemolate € 6,00
- ✓ Insalata tricolore con crudo del Sannio e caciocavallo € 6,00
- ✓ Tubettoni di grano duro al sugo cotto al sole € 8,00
- ✓ Insalata di riso con verdure, ortaggi di stagione e mozzarella € 8,00
- ✓ Straccetti di vitello al vino bianco con fagiolini e piccoli crostini di pane fritto € 14,00
- ✓ Involtini di pollo e provola di Agerola con flan di bietola € 14,00
- ✓ Crespella ai frutti di bosco e gelato alla fragola € 6,00

Sette righe di poesia

- 1 Quanno ll'aglio ha zuffriùto russo russo
- 2 ll' 'l' 'a luvà, ca si è niro si futtuto:
- 3 'o pullasto ll' 'l' 'a jettà!
- 4 Ci ha' 'a menà 'a rosamarina,
- 5 vino bianco c' 'o ssupierchio:
- 6 neasancillo nu cupierchio,
- 7 quanno s'adda rusulà...

Tubettoni al sugo cotto al sole *

Ricetta per 6 persone



480 g di tubettoni, 600 g di pomodori tipo san marzano, 100 g di olio evo, 1 spicchio di aglio non mondato, 3 cucchiaini di succo di limone, basilico fresco.

Strofinare l'interno dell'insalatiera con l'aglio e lasciatelo cadere dentro con l'olio, il succo di limone ed i pomodori. Usate un pò di sale perchè, insieme al calore solare, esso contribuisce all cottura dei pomodori; in compenso l'acqua della pasta sarà meno salata o addirittura insipida. Mescolate per bene e, dopo aver coperto il recipiente con garza o tulle per tener lontano le mosche, sistematelo in pieno sole. Nel giro di quattro ore il sugo sarà pronto e vi potete versare i tubetti lessati e scolati. Decorate con tanto basilico. Potete aggiungere a piacimento, anche del peperoncino.

* Questo piatto, era preparato spesso da Eduardo quando andava in vacanza a Isca, l'isola di fronte a Nerano e più o meno equidistante da Capri e Positano, in onore degli ospiti sia italiani che stranieri con enorme successo. Ne era particolarmente ghiotto Achille Colquhoun, autore di una splendida traduzione inglese de "i Promessi Sposi". Ovviamente è un piatto che va cucinato d'estate, perchè è allora che sono disponibili i due ingredienti principali: sole e pomodori san marzano, maturi rossi e succulenti.

... tratte dal libro "Si Cucine Comme Vogli' " di Eduardo De Filippo

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it