

Le rame di Napoli.

Assomigliano ai nostri mostaccioli morbidi questi dolci dal nome affascinante: mi ha incuriosito e spinto a saperne di più. E', tra i dolci semplici, uno dei più buoni che ho mai mangiato.

Ricetta di Letizia Bruno.

Ingredienti per 36/40 dolcetti:

- 500 g di farina 00
- 100 g di cacao amaro
- 100 g di biscotti secchi tipo marie
- 200 g di zucchero
- 2 uova
- 50 g di burro
- 75 g di strutto
- 450 g ca. di latte
- 1 cucchiaio scarso di miele
- 1 cucchiaio di marmellata di arance o albicocche
- 5 g di ammoniaca
- 12/15 chiodi di garofano pestati
- 1 cucchiaio di cannella
- vaniglia
- buccia di arancia grattugiata

Per glassare:

- 200 g di cioccolato
- 50 g di burro



www.antoniettapolcaro.it

Volendo si può usare solo il burro, sostituendo i 75 g di strutto. L'ammoniaca può essere sostituita da mezza bustina di lievito per dolci. La consistenza sarà diversa da quella ottenuta con la ricetta originale.

Sbricioliamo i biscotti secchi in un piatto e ricopriamoli con circa 200/250 g di latte. Aspettiamo che diventi una crema senza grumi.

Setacciamo insieme la farina, il cacao e l'ammoniaca facendoli scendere in una ciotola. Aggiungiamo lo zucchero e mescoliamo. Poi versiamo le uova, il burro e lo strutto sciolti, la cannella, i chiodi di garofano pestati, il miele, la marmellata, la buccia di arancia, la vaniglia ed iniziamo a mescolare aggiungendo man mano altro latte sino ad avere la consistenza di una crema pasticcera soda. A me sono andati circa 450 g di latte. Ho notato che sono comunque buoni sia con un poco latte in meno sia in più.

Dopodiché copriamo la ciotola con la pellicola e mettiamo in frigo per un'oretta.

Trascorso questo tempo, con due cucchiari formiamo un ovale e disponiamolo in una teglia ricoperta di carta forno.

Io ne ho messi dodici per ogni teglia.

Inforniamo a 160° ventilato o statico, per dieci, tredici minuti. Regoliamoci con il nostro forno. Non devono asciugarsi troppo.

Facciamoli raffreddare dopodiché sciogliamo la cioccolata con il burro, a bagnomaria o nel microonde, e ricopriamo i dolcini.

Sono buonissimi, anche la glassa resta morbida.

Si conservano molto a lungo, anche qualche settimana, in una scatola di latta.

Note: mi sono piaciuti moltissimo proprio perché sono molto speziati. Credevo che quindici chiodi di garofano fossero troppi invece li ho trovati giusti, la prossima volta ne metterò anche qualcuno in più.

Mio cognato ha detto che sono un poco "scarsi di zucchero". L'ho pensato anche io quando ho letto le dosi, ma poi assaggiandoli li ho davvero trovati perfetti, un giusto equilibrio.

Ringrazio Letizia Bruno, catanese, per aver condiviso questa ricetta della mamma. Questi dolci sono tra i suoi ricordi d'infanzia, decorati con una S di cioccolato bianco. Avevo salvato questa ricetta diversi anni fa, per via del nome che mi aveva molto colpito, dal gruppo di Paoletta. Quest'anno me ne sono ricordata perché per i catanesi è usanza prepararla per la Festività dei Morti, mentre da noi non ci sono tradizioni legate a questa ricorrenza.

Da Wikipedia:

"...Non si conosce con esattezza l'origine del nome tuttavia esistono varie ipotesi: la prima cita un pasticciere di Napoli come inventore di questa ricetta; un'altra ipotesi parla di un atto di vassallaggio della Sicilia nei confronti di Napoli durante l'epoca del Regno delle due Sicilie. L'ultima ipotesi, risalente sempre al Regno delle due Sicilie, sembra anche la più verosimile. Si afferma, infatti, che durante il regno



www.antoniettapolcaro.it

borbonico, successivamente all'unificazione del Regno di Napoli con il Regno di Sicilia, fu coniata una moneta contenente una lega di rame, in modo da sostituire la più ricca lega di oro e argento. Il popolo, con l'introduzione di tale moneta, pensò bene di creare un dolce che riproducesse tale moneta, inventando così la Rama di Napoli.

La ricetta originale conteneva farina, zucchero, cacao amaro e marmellata di arance ma negli anni vennero apportate diverse modifiche, sia nella dimensione che negli ingredienti utilizzati, introducendo l'uso di Nutella, crema di pistacchio, marmellate e altre composte di frutta o vegetali (zucca o brassica). Ad Acireale, dove prendono il nome di "nucatuli", ne esiste una tipica versione alla zuccata, una confettura realizzata con la zucca e condita con scorze di agrumi. Tradizionalmente preparato durante le festività di Ognissanti viene regalato ai bimbi, come dono dai parenti defunti per essere stati buoni durante l'anno”