

Dolci per tutto l'anno

Le zepole di S. Giuseppe

La festa di S. Giuseppe, 19 marzo, è caratterizzata dalla fiera dei giocattoli e degli uccelli, ora ristretta ora in via Medina. Una volta si teneva nelle vicinanze della cinquecentesca chiesa del Santo, portata via dal Risanamento.

Fin dalla notte precedente, i venditori di giocattoli, per la maggior parte, minuti artigiani falegnami, ricordiamo che S. Giuseppe anche il loro patrono, affluivano e rizzavano panche, banchi, piccoli chioschi e spesso si servivano dello stesso selciato per esporre e vendere la merce. Ad essi si univano, alle prime luci, i venditori di uccelli e di cuccioli di gatti o di cani, quasi sempre bastarducci...

I genitori, rimessa in naftalina la "bombetta", si mettevano in paglietta e pantaloni di bianca flanella ed accompagnavano alla fiera i propri figli, abiti alla marinara, treccine cadenti sulle spalle, ansiosi e speranzosi di avere un giocattolo...

Erano in prevalenza giocattoli di bassa fattura, lontani erano i nostri moderni e perfettissimi. Quel mondo di giocattoli era composto da minuscoli mobili di legno per arredare casette di bambole, da teatrini di legno con quinte di cartapesta, da sedioline fatte dagli artigiani dell'Annunziata, da minuscole batterie di cucina di stagnola, da piccoli tram, - predominante mezzo pubblico dell'epoca -, da palle di gomma, di ogni misura, da imitazioni di strumenti musicali che quasi sempre non suonavano e da automobiline e trenini di latta che andavano a corda automatica...

Su questo mondo che apparteneva ai piccini, in quel giorno signoreggiava la zepola!

Ecco gli ingredienti:

- 260 g di farina bianca
- 50 g di burro
- 50 g di zucchero
- poco lievito in bustina
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 12 ciliegie sciroppate
- olio per friggere
- 1 uovo
- sale

Per la crema pasticciera:

- 2,5 dl di latte
- 3 tuorli
- 60 g di zucchero
- 20 g di farina bianca
- 1 pezzetto di scorza di limone
- 1 pezzetto di vaniglia.
-

Preparazione della crema pasticciera: fate bollire il latte con la scorza di limone e la vaniglia. Mettete in una terrina i tuorli d'uovo e lavorateli con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa; unite la farina e continuate a lavorare con una spatola di legno. Togliete la vaniglia e la scorza dal latte e aggiungetelo, poco per volta, al composto, continuando a mescolare. Versate la miscela ottenuta in un tegame a fondo concavo e fate cuocere a fiamma bassa, continuando a mescolare senza far bollire. Travasate la crema in una terrina e lasciatela intiepidire, mescolando ripetutamente.

Preparazione delle zeppole: mettete 250 g di farina a fontana sul piano di lavoro, unitevi nel centro il lievito, l'uovo, lo zucchero, il burro a tocchetti e pochissimo sale. Impastate gli ingredienti energicamente fino a ottenere un composto liscio e omogeneo; formate tante palline e lasciatele riposare su una spianatoia cosparsa di farina. Scaldate l'olio in una padella e friggetevi le zeppole, poche per volta, facendole gonfiare e colorire uniformemente. Sgocciolatele e mettetele su carta assorbente da cucina. Disponetele sul piatto da portata, guarnitele con la crema pasticciera e le ciliegie, quindi servitele calde.

La sfogliatella

L'antitesi della pizza è sicuramente la sfogliatella, riccia o frolla, specialità tutta napoletana che viene gustata in qualsiasi momento della giornata da chi al salato preferisce il dolce. Calda, poi, è deliziosa.

Sfogliatella riccia:

Questo dolce dalla forma di conchiglia, pieno di crema, talvolta, infiocchettato di amarena, ha un fascino irresistibile. “Se la gustate appena una volta, non lo dimenticherete più, vi affascina e vi conquista. Esso è una espressione dolciaria delle più genuine, di una città, tra le più nobili e storiche del Mediterraneo”.

La sfogliatella, nata in un chiostro della costa Arnalfitana, intitolata a Santa Rosa, si è andata sempre più affermando in tutto il mondo, conservando la sua fama di specialità, tra le più originali della pasticceria napoletana.

La scritta Sfogliatelle Napoletane che sovrasta il negozio dei suburbi di New York, di San Francisco, di Brooklyn, di Pechino, di Anversa, di Berlino, diventa la “little Naples”, “ove si ritrova la realtà del paese lasciato, con la sua vita, la sua gente, i suoi gesti, una parte dell'io stemperato nel ricordo della mutabilità degli eventi”.

Come la ricetta di questo dolce sia trapelata al di là della severità claustrale, resta ancora un mistero. Il primo ad appropriarsene fu un antico pasticcere: Pasquale Pintauro, il quale manipolò il formato della sfogliatella fino a ridurre le sue dimensioni, abolendo l'originario tocco di amarena.

In seguito, la trasformò ancora variando la croccante pasta sfoglia con altra morbida. Nacque così: la sfogliatella frolla.

Se il monastero scomparso, se il vecchio Pintauro non ci sono più, le sfogliatelle restano trionfanti nel tempo.

DOSE:

- Per la pasta:
- Farina gr.800
- Strutto gr.600 circa
- Acqua gr.500 circa
- Sale due cucchiari
- Zucchero a velo per spolverizzare le sfogliatelle

Per il ripieno:

- Ricotta gr.300
- Semolino gr.300
- Sale un poco
- Acqua gr.600 circa

- Zucchero a velo gr.300
- Uova 2
- Frutta candita gr.100
- Cannella un poco

Disponete sul marmo la farina a fontana con il sale al centro e 200 gr. di strutto, mescolate unendovi poco per volta acqua fredda, impastate fino ad avere una pasta liscia e morbida. Lavoratela bene e con essa fatene un pane, ungetelo di sugna e lasciatelo riposare in luogo fresco per circa un'ora.

Nel frattempo tagliate a dadini la frutta candita.

Ungete con lo strutto una o due placche da forno, secondo il bisogno, spolverizzatele di farina rigirandole bene, affinché se ne rivestano sufficientemente.

Fate sciogliere a fuoco bassissimo il rimanente strutto.

Dopo che la pasta avrà riposato il tempo necessario, mettetela sulla spianatoia leggermente infarinata e col mattarello formate un rettangolo molto sottile. Con un coltello paregiate i quattro lati, in modo da avere un rettangolo dai lati perfettamente quadrati; quindi tagliatelo per il lungo in modo da avere quattro strisce di pasta perfettamente uguali. Immergete una pennellina nello strutto che avete fatto sciogliere e spennellate ogni striscia di pasta badando di far combaciare i bordi. Partendo da una estremità arrotolate le strisce su sè stesse in modo da avere un rotolo del diametro di circa 14 cm. Col coltello paregiate i bordi del rotolo, quindi col manico di un cucchiaio di legno imprimate sul rotolo dodici solchi in modo da lasciare tra loro uno stesso spazio; poi col coltello affilato e infarinato ragliate seguendo i solchi, dodici fette uguali.

Spolverizzate di farina il tavolo, mettetevi una delle fette e con un piccolo mattarello, partendo sempre dal centro, spingete la pasta verso destra in modo da stendere le striscioline di pasta che formano la fettina, poi verso sinistra, poi verso l'alto, quindi verso il basso, facendo attenzione che il mattarello parta sempre da centro della pasta. A lavoro ultimato le strisce di pasta avranno preso forma ovale. Spolverizzate con un po' di farina un vassoio, sistematevi gli ovali mano a mano che sono pronti, badando di capovolgerli in modo che la parte che era stata a contatto col mattarello sia ora a contatto con il vassoio. Distribuire su ogni ovale, non perfettamente al centro, un po' del composto preparato, inumidite con un poco di uovo battuto gli orli, quindi ripiegate l'ovale su su stesso chiudendo il ripieno; premete leggermente la pasta perchè aderisca e non si apra durante la cottura.

Mano a mano che le sfogliatelle sono pronte mettetele sulla placca preparata in precedenza. Lucidate leggermente la superficie con lo strutto sciolto e mettetele in forno ben caldo, lasciandole per una decina di minuti, sfilate la placca e sempre con mano leggera ungetele con lo strutto di nuovo, rimettetele in forno abbassandone il calore, dopo circa 20 minuti, ungetele per la terza volta, abbassate ancora il calore del forno e lasciatevele per circa 8 minuti.

A cottura ultimata, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele quasi calde.

Sfogliatella frolla:

- Farina gr. 250
- Sugna gr.80
- Zucchero r. 80
- Acqua fredda o latte gr.50 circa
- Uova per indorare la pasta 2

Per il ripieno:

- Semolino gr.150

- Acqua gr.400
- Sale circa 2 cucchiari
- Ricotta gr.200 circa
- Zucchero gr.180
- Uova 1
- Frutta candita gr.100
- Cannella un poco

Disponete la farina a fontana; al centro mischiatevi lo zucchero, prima con l'acqua, poi con la sugna ed infine con la farina prendendola un poco per volta e sfocchetandola bene con le dita.

Lavorate bene la pasta, un tempo la *si* lavorava di polso *e* di gomito, finchè non risulti liscia ed omogenea.

Lasciatela riposare per circa 30 minuti. Intanto preparate il ripieno come già fatto per le ricce.

Dividete la pasta in pezzi formando delle palle leggermente ovali. Sulla metà di ogni ovale mettete un po' di ripieno; ripiegatele su *sé* stesso. pigiando bene il bordo.

Con un tagliapasta ritagliate le sfogliatelle per renderle regolarmente rotonde. Sistematele su una placca da forno, spennellatele con un po' di rosso d'uovo e infornatele in forno a 130' moderando in seguito il fuoco.

Sorvegliate sempre la cottura in modo che la parte inferiore non bruci. Appena saranno divenute bionde, ritiratele dal forno, lasciatele raffreddare *e* poi cospargetele abbondantemente di zucchero vanigliato.

Il Babà

Per la pasta:

- Farina gr. 180
- Burro gr, 125
- Uova 3
- Zucchero cucchiari 2
- Ruhm
- Latte
- Lievito di birra gr. 20
- Zucchero a velo gr. 100
- gelatina di frutta

Per il bagno:

- Zucchero gr. 60
- Acqua bicchieri 3
- Ruhm 4 bicchierini

Questo dolce comparve per la prima volta nel sec. XII sulle mense del re Stanislao Leszczynski, esiliato a Nancj.

Non si hanno notizie quando e dove fu confezionato per la prima volta. Sembra però che il capo cuoco del re un certo Chevriot lo migliorò, inzuppandolo con uno sciroppo composto di acqua di rose, rniele e liquore. Anche il suo nome trae origine dalla leggenda secondo la quale il re, appassionato lettore di tavole orientali, restò talmente entusiasmato dal gusto e dalla fragranza del dolce, da definirlo un "Ali Babà". Il nome apparve alla corte troppo lungo e fu ribattezzato

semplicemente Babà. Il dolce fu introdotto, e con uguale successo nella corte di Luigi XV che sposò Maria Leszczynski, figlia di Stanislao. Da qui, si diffuse in Europa, per merito anche di un pasticciere polacco, Stroher, che variò l'inzuppatura con altra base di zucchero e ruhm.

Con un pugno di farina, circa 50 gr., e con un po' di latte tiepido nel quale avrete sciolto il lievito. Formate un panino giustamente solido. Dopo averlo bagnato con un cucchiaino di latte mettetelo a lievitare, in una ciotola coperta, ad una sorgente di fuoco moderato.

Intanto che lievita, ci vorrà circa mezz'ora. sbattete lo zucchero con le uova, il burro sciolto e tiepido, il resto della farina e un cucchiaino di ruhm.

Appena il panino sarà lievitato aggiungetelo, cercando di incorporarlo lentamente in modo che non si formino grumi. Se l'impasto riuscisse troppo sodo, si potrà ammorbidire con un po' di latte caldo. Sistemate quest'impasto in uno stampo di rame ed a costole dopo averlo imburrato.

Lasciatelo lievitare al caldo, sin quando non sarà raddoppiato di volume. Infornate senza far prendere aria lasciando cuocere a fuoco moderato.

Ritiratelo dal forno quando avrà preso il colore della corteccia di pane.

Sformatelo caldo ed inzuppate con lo sciroppo. Per lo sciroppo di copertura sciogliete a fuoco in un pentolino 60 gr. di zucchero e circa tre bicchieri di acqua, aggiungendovi, quando lo sciroppo apparirà rappreso, il ruhm.

Per un babà più alcolico basterà aumentare la dose del ruhm.

Potete spargere il dolce con una gelatina di frutta decorarlo con gocce di ghiaccia che farete sbattendo freddo 100 gr. di zucchero a velo con circa un cucchiaino d'acqua.

La ghiaccia deve essere densa e scorrevole e si farà colare sul dolce.

Con la stessa pasta, che vi abbiamo suggerito, potete confezionare babà di varie grandezze fino a quelli piccolissimi della: pasticceria mignon, il procedimento è uguale, cambia la forma e la misura degli stampi.