

## Møde hos Dante Alighieri om Det napolitanske køkken "La cucina napoletana".

### **Cucuzzielle alla scapece**

#### **Ingredienti**

per 4 persone:

6 zucchine, 2 spicchi d'aglio, olie di semi per la frittura quanto basta,  
2 cucchiari d'olio d'oliva extravergine, una tazzina d'aceto, una bella manciata di foglie di menta, sale  
quanto basta.

### **Squash i eddike og mynte**

#### **Ingredienser**

til 4 personer

6 squash, skåret i stykker af ½ cm

2 fed hvidløg

vegetabilsk olie nok til friturestegning

2 spsk. olivenolie

1 kop eddike

en god håndfuld mynteblad

salt

Fritér squashen til den bliver brun. Hak mynteblade i mindre stykker og bland med olivenolien. Smag til med salt. Kom marinaden på, mens den er varm,

Denne ret minder meget om en ret man finder i "De re coquinaria", som tilskrives Apicius

---

### **Pignato maritato**

Der er flere variationer af denne ret:

Fra 1500 tallet har vi en fra makise Del Tufo's opskriftsamling som blander forskellige slags salcicce (medisterpøselignende pølser), sopressate (syltelignende pølse), brystflæsk, kalvemule, grissefod, tørret kød, et øre, ost, fennikel og anis. I 1600 tallet bruger man et stykke ungt fedt kød, en fyldt kapun, en høne, en stor salciccia (medisterpølse), en stykke af ornens genitalier, 4 tynde salsicce, et stykke lokal ost, kødben, krydderier og blade valgte blandt de nyeste skud.

Her følger en lidt mere moderne udgave:

**Ingredienti:** mascariello (guanciale) e orecchio di maiale freschi gr. 500, tracchie di maiale 400 gr., 1 osso di prosciutto, guanciale magro salato 150 gr., lardo 100 gr., verzo mezzo, cappuccia ½, scarolelle 500 gr., aglio 2 spicchi, croste di parmigiano, caciocavallo qualche pezzetto, peperoncino rosso, mazzetto aromatico, sale

### **Kålsuppe**

#### **Ingredienser:**

500 g grisekæbe og frisk griseøre

400 g ribbenskød uden ben

1 skinkeben

150 g saltet grisekæbe

100 g spæk (lardo)

½ savoykålhoved

½ broccoli /blomkål/endive

500 g bladbede

2 hvidløgsfed

parmesanosteskorpe

nogle stykker caciocavallo-ost  
rød chilipeber  
krydderurtedusk  
salt

#### **Fremgangsmåde:**

Kog grisekæbe og griseøre efter at have brændt behåringen af over gasblusset. Kom resten af kødet i. Skær det kogte kød ud i småstykker og fjern al kød fra ben og læg det op i en terrin.

Når suppen er kølet ned fjernes fedtlaget og sættes tilbage på ilden.

Kog halvdelen af grønsagerne i letsaltet vand og dryp dem derpå af og læg dem over i suppen sammen med osteskorpen, ostestykkerne, hvidløg og chili.

Kog grønsagerne færdige og læg kødet oven i suppen, smag til med salt.

---

#### **Gattó** (Gattò di patate alla napoletana, ricetta tradizionale)

##### **Ingredienti:**

1,5 Kg. di patate napoletane, 80 g. di burro, 4 tuorli, 3 albumi, 100 g. di salame, 100 g. di parmigiano grattugiato, 50 g. di romano, 250 g. di provola, ½ bicchiere di latte, sale, pepe pangrattato ottenuto da pane abbrustolito fatto in casa, sugna fatta in casa o il tipo finissimo che vendono i macellai, un ciuffo di prezzemolo tritatissimo.

#### **Kartoffelgratin alla napolitana**

##### **Ingredienser:**

1,5 kg kartofler  
80 g smør  
4 æggeblommer  
3 æggehvider  
100 g salami  
100 g parmesanost  
50 g fåreost  
250 g provola (kan erstattes med en anden smagfuld hård ost)  
½ glas mælk  
salt, peber, rasp, svinefedt, finthakket persille

Kog kartoflerne og lav dem til kartoffelmos. Tilsæt alle ingredienser, skåret i småstykker eller revet, gem kun mælk, rasp og smør. Brug mælken til at lave en lettere konsistens om nødvendigt. Man kan også tilsætte skinke, andre oste og pølser af forskellig slags. Smør et ildfast fad rigtig godt med smørret og giv det et godt lag rasp. Hæld massen i. Drys med rasp og tilsæt et par smørklatter. Sættes i en varm ovn (200°-230°) i ½ - ¾ time. Bør spises lunken.

---

#### **Crocché**

Crocchè di patate napoletani per 10 persone:

1 kg di patate, 100 gr. di burro, 2 uova, 50 gr. di parmigiano grattugiato, 1 ciuffo di prezzemolo finemente tritato, 200 gr. di fior di latte tagliato a listarelle, olio, sale e pepe q.b.

#### **Napolitanske kartoffelkroetter**

Ingredienser til 10 personer

1 kg kartofler  
100 g smør  
2 æg  
50 g revet parmesanost

1 bundt finthakket persille  
200 g mozzarella skåret i aflange stykker  
olivenolie, salt og peber  
mel, vand og rasp

Kog kartoflerne og lave dem til kartoffelmos. Rør smørret i kartoffelmosen, tilsæt æg, ost, persille, salt og peber. Bland indtil det er homogent og har den rigtige konsistens.

Lav en lille skål olie til at væde fingrene og lav så små aflange kroketter. Lav et hul i midten og kom et stykke mozzarella indeni, luk krocketten igen. Lav en tynd dej af mel og vand. Kom først krocketten i dejen og rul den derefter i raspen. Fritér dem derefter i rigelig olie, lad dem dryppe af på fedtsugende papir og salt dem.

---

## Sartù di riso

### Ingredienti per 6 personer

per il risotto:

320 g. di riso Carnaroli, brodo vegetale, 1 cipolla dorata piccola, 1 uovo, 50 g. di parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale,

per le polpette:

150 g. di scottona di vitellone, 1 uovo, mollica di pane, parmigiano reggiano grattugiato, noce moscata, sale,

per il ragù: 400 g. di passata di pomodoro, 37,5 g. di grasso di prosciutto, 15 g. di prosciutto crudo, 25 g. di scottona di vitellone, 1 piccola cipolla dorata, olio extravergine d'oliva, sale, pepe,

per l'intangolo di funghi e piselli:

2 salamelle mantovane, 160 g. di piselli finissimi surgelati, 10 g. di funghi secchi, 1 piccola cipolla dorata, olio extravergine d'oliva,

### Ingredienser til 6 personer

til risottoen:

320 g Carnaroli ris

grønsagsfond

1 lille løg

1 æg

50 g revet parmesanost

ekstra jomfru olie, salt

til kødbollerne:

150 g kalvekød

1 æg, rasp/eller opblødt tørt brød, revet parmesanost, muskatnød, salt

til ragu:

400 g tomat-passata/eller dåsetomater

37,5 g fedt fra skinke

15 g tørret skinke

25 g kalvekød

1 lille løg

ekstrajomfruolie

til ærte-svampe saucen:

2 salami fra Mantova/anden god salami

160 g små fine frosne ærter

10 g tørrede svampe

1 lille løg

ekstrajomfruolie

Det første der skal laves er ragu'en. Hak med en kniv skinke, fedt, kalvekød og løg og lad det stege i 2 spsk. olivenolie i 3-4 minutter, tilsæt tomat, salt og peber og kog det indtil det er fuldstændig tykt, mindst 2-3 timer. I mellemtiden forberedes risottoen. Brun det hakkede løg i et spsk. olivenolie, tilsæt risen, rist den, salt den og kog den  $\frac{3}{4}$  færdig i det grønsagsfonden, som tilsættes efterhånden. Tilsæt den revne parmesanost, det piskede æg og lad det køle ned. Derefter tilberedes kødbollerne. Hak kødet, tilsæt brødkrummen, som er blevet blødgjort i vand og presset, æg, salt, lidt revet muskatnød, revet parmesanost og rør det sammen til en fars. Form små boller på størrelse med en hasselnød. Læg dem på en bradepande og olier dem mens de ruller rundt, og gril dem i ovnen i 15-20 min ved 180°. Til svampesaucen steges det hakkede løg og ærter ganske kort i 1 spsk. olie, tilsæt derefter pølsen skåret i runde skiver, de hakkede, blødgjorte svampe og steg det færdigt til pølsen er godt kogt og de hele har blandet sig sammen. Skær mozzarellaen i terninger. Bland en suppeskefuld sugo i risottoen. Kom kødbollerne i sugo'en sammen med svampesaucen og bland det godt over en lav ild i et par minutter. Smør en form (af form som en rand), kom rasp på siderne, og dæk dem derefter med ris, så formen er beklædt med risen. Kom derefter kød/svampe/kødbolleblandingen ned i formen, som en farsering, kom et lag mozzarella på og dæk det hele til med ris. Kom det i en forvarmet ovn ved 180° indtil risen bliver gylden og sprød. Lad det køle i ca. 15 min. , kom den forsigtig ud af formen ved at lægge en tallerken over og vende, lad det afkøle lidt mere og server i skiver.

---

*O 'RRAÙ*

*'O rraù ca me piace a me  
m' 'o ffaceva sulo mammà.  
A che m'aggio spusato a te,  
ne parlammo pè ne parlà.  
io nun songo difficultuso;  
ma luvàmmel' 'a miezo st'uso*

*Si,va buono:cumme vuò tu.  
Mò ce avéssem' appiccecà?  
Tu che dice?Chest' 'è rraù?  
E io m' 'o mmagno pè m' 'o mangià...  
M' ' a faja dicere na parola?...  
Chesta è carne c' ' a pummarola*

*RAGU*

*Den ragu jeg kan li'  
var mor den eneste der ku' lave  
Siden jeg giftede mig med dig  
snakker vi, bare for at snakke  
jeg er ikke vanskelig  
men skal vi ikke stoppe nu*

*Det er ok, som du vil ha det  
vi behøver vel ikke skændes?  
Hvad synes du? Er det her ragu?  
Nu spiser jeg, bare for at spise,  
men må jeg sige noget?  
Det her er bare kød med tomatsovs*

---

## Napolitansk Ragù

**Ingredienser** til 8 personer

Oksesmåkød	550 g
Svinesmåkød	300 g
Flåede tomater	700 g
Tomatkoncentrat	200 g
Rødvin	4 spsk
1 løg, 1 fed hvidløg	
Olivenolie	6 spsk.
Tilberedelsestid	1 ½ time

Løget skæres i ringe og steges på en pande i 4 spsk. vand og 2 spsk. olie, pga. vandet bliver løgene ikke brune. Kom 4-6 spsk. olie i en tykbundet gryde og tilsæt kødet. Lad det brune. Tilsæt rødvinen og lad den koge af. Tilsæt konc. tomat, derpå dåsetomater, hvidløg og til sidst løget. Lad det simre i mindst halvanden time, gerne 5-6. Spis sovsen ovenpå pasta eller brug den til en napolitansk lasagne. På pastaen tilføjes enten revet ost eller ricotta. Kødet spises til et anden måltid.

---

## La Genovese

**Ingredienser** til 6 personer

1,5 kg oksekød
300 g skinkekød
3 kg løg – røde og hvide i ringe
1 dl. olivenolie
50 g fedt
1 gulerødder skåret i terninger
1 stængel bladselleri i terninger
½ glas hvidvin
revet ost, pecorino eller parmesan
salt og peber

Brun kødet i rigeligt olie og svinefedt i en høj gryde, først oksekødet og derefter skinkekødet. Tilsæt ½ glas tør hvidvin og kog det af, tilsæt derefter gulerod og bladselleri. Tilsæt løgene. Lad det stå 8 timer ved meget lavt blus, del det evt. over i to dage. Bland sovsen med en kort pasta, kom revet ost i og friskkværnet peber og buon appetito.

---