



© Mariarosa Vitale

Rame di Napoli, i biscotti siciliani delle feste di Ognissanti e dei Morti

A Catania, in occasione delle feste di Ognissanti e dei Morti si preparano le “Rame di Napoli”, dolci tipici al cacao dal cuore morbido le cui radici affondano nella storia del Regno di Napoli.



Rame di Napoli (Foto © Mariarosita Vitale).

Possono essere di forma ovale, rotonda o allungata, decorate con cioccolato nero fondente, bianco e con granella di pistacchio. Il ripieno, nella versione decisamente più moderna, può essere a base di classica crema di nocciole. Sono tante le varianti delle **Rame di Napoli**, biscotti tipici della [cucina siciliana](#), sulle cui vere origini esistono diverse interpretazioni.

La più accreditata, che si basa su riscontri storici, racconta che quando la Sicilia fu annessa al Regno di Napoli, i Borboni pensarono di coniare una moneta che avesse come lega il rame e che sostituisse quelle preziose in oro e argento. A Catania fu motivo di festa e, quindi, si pensò di realizzare un dolce che ricordasse la nuova moneta del Regno. Venne creato un biscotto interamente di cioccolato, molto morbido e profumato, con tutti gli elementi che rimandano ad un'immagine di autunno tiepido (tipico di Catania), in cui il sole incontra spesso le nuvole. Furono riprodotti i colori bruni e ricchi di sfumature con un gusto arricchito dal cioccolato e dall'aroma intenso e mai banale di cannella, retaggio della cultura araba che, per secoli, ha dominato la Sicilia.

Come per tutti i piatti che hanno un'antica storia, non è semplice risalire alla **ricetta autentica delle Rame di Napoli** ma ogni famiglia ne ha una versione propria che viene tramandata di generazione in generazione.

Ecco una ricetta davvero semplice e veloce che porterà sulla vostra tavola un dolce gustosissimo.

© Articolo di Mariarosa Vitale

Ricetta Rame di Napoli

Categoria: Dolci

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Dosi: per 15 rame

Tempo totale di preparazione: 30 minuti circa

Ingredienti per circa 15 rame

- 500 grammi di farina "00"
- 75 grammi di burro morbido
- 50 grammi di miele
- 350 ml di latte
- ½ bustina di lievito vanigliato per dolci
- 75 grammi di cacao amaro in polvere
- 200 grammi di zucchero semolato
- 3 cucchiaini di cannella in polvere
- 200 grammi di cioccolato fondente
- granella o polvere di pistacchio per decorare.

Preparazione

Nella **planetaria usando la frusta K**, oppure alla classica maniera a mano, lavorare il burro con una parte di zucchero; aggiungere il miele, il cacao (setacciato), lo zucchero rimanente e la cannella.

Dopo aver accuratamente amalgamato i vari ingredienti, aggiungere la farina setacciata e il lievito per dolci, versando a filo tutto il latte. Il composto che risulterà dovrà essere molto denso e appiccicoso.



1. Nella prima fase usiamo la frusta K della planetaria oppure lavoriamo a mano.

A questo punto, azionare il forno a 180°C, predisporre delle placche rivestite di carta da forno e adagiarvi con due cucchiaini bagnati d'acqua (o, se preferite, con un sac à poche) delle porzioni di composto regolandole a forma rotonda.



2. Infornare a 180°C.

Cuocere fin quando non saranno asciutte in superficie e facendo sì che restino morbide dentro (sono pronte quando diventano opache sul dorso).

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria oppure nel microonde (se lo si sa fare) e usarlo per glassare le rame di Napoli; infine decorare con il pistacchio in polvere e attendere che siano ben asciutte prima di mangiarle o confezionarle come dono (a Catania si usa fare così).



3. Le Rame di Napoli dopo la cottura.

Consiglio utile

Per preservare la freschezza e la sofficità delle rame è consigliabile conservarle in un contenitore ermetico in quanto, non avendo conservanti industriali, diventeranno più duri internamente con il passare dei giorni.

Data di creazione

31/10/2016

Autore

redazione