

Piatti storici speciali

Su richiesta e per gruppi, siamo in grado di riproporre piatti storici della tradizione campana, la cui complessità di preparazione li ha ormai tolti anche dalle cucine delle case e ,certo, non si possono più trovare nei comuni ristoranti:un esempio su tutti la

- **Genovese:** piatto storico napoletano (al di là del nome che probabilmente indica la provenienza originale in tempi antichi) composto da carne di manzo e da cipolla ramata di Montoro (in quantità doppia rispetto alla carne!), bollite a fuoco lento per ore (almeno sei!) : con parte del sugo di cipolle/carne si condisce una pasta corta, con il resto si gusta uno dei più saporiti (e delicati, ma deve piacervi la cipolla...!) piatti di carne da serata invernale, da accompagnare con un bell' Aglianico

Altri ricette storiche, meno impegnative, ma altrettanto speciali, sono i cavatelli (gnocchi di farina) o gli scialatelli (pasta fresca lunga) fatti a mano dalle nostre cuoche, il mallone e la ciambotta (due mix differenti di verdure bollite e insaporite con aromi mediterranei), il baccalà alla salernitana (al forno, con pomodori, olive e capperi), la pasta con la colatura di alici (tipica di Cetara, sulla Costiera amalfitana)

Come dolci, la nostra "caprese", torta al cioccolato e nocciole, le crostate alle nostre marmellate di frutta, le nocciole caramellate, il "castagnaccio" campano, le zeppole e gli struffoli,