

PARROCCHIA SANTI FILIPPO E GIACOMO
ARCIDIOCESI DI CAPUA

CENA DI SOLIDARIETA'

NAPOLI MILIONARIA

LA NOSTRA TRADIZIONE CULINARIA AL SERVIZIO DELLA CARITA' E DEL DONO

ADDA' PASSA' 'A NUTTATA
HANNO DATO IL LORO CONTRIBUTO

IL MENU

SI RINGRAZIA
MASSERIA GIO' SOLE
PER LA PARTICOLARE GENEROSITA' E SENSIBILITA' DIMOSTRATA

Non è la prima volta che i napoletani ricorrono alla fantasia per fare fronte alle necessità, molti sono i piatti di cui esiste la versione povera, tanto per cominciare il finto ragù, realizzato con un pezzo di salame, ma anche vermicelli alle vongole scappate, patate con l'agnello fujuto, la finta genovese, ecc. ricette del tempo di guerra! Di quale guerra, quella del 1940-45, o quella del 1915-18? In entrambe si ebbe una grossa carenza di carne, si ricorse alla tessera annonaria e furono pubblicati ricettari del tempo di guerra, con consigli su come cucinare con poca o senza carne.

Alla fine degli anni '60 Janne Carola Francesconi ne «La Cucina napoletana» scriveva: *“A Napoli, nelle famiglie, oggi si usa spesso fare la genovese senza il pezzo di carne. Questa salsa, molto più economicamente, pare venga egualmente buona con la sola presenza di gambetto di prosciutto, degli avanzi di salumi e dei molti ortaggi”*.

(Lejla Mancusi Sorrentino, I dodici capolavori della Cucina Napoletana)

Da qui nasce
NAPOLI MILIONARIA
ADDA' PAJJA' 'A NUTTATA

Cena di solidarietà della V edizione
del progetto THARAKA 2011

PIZZETTE FRITTE
POLPETTINE DI PANE

INSALATA DI RINFORZO SU CROSTINI AL FINOCCHIETTO
FINTA TRIPPA AL POMODORO
ALICI IN TORTIERA
ZUPPA DI FAGIOLI E SCAROLA

RISOTTO ALLA CIPOLLA RAMATA DI MONTORO CARAMELLATA
VERMICELLI ALLE VONGOLE FUJUTE
MEZZANELLA ALLO SCARPARIELLO

BACCALA' E PATATE AL FORNO
POLPETTONE NAPOLETANO CON INSALATA SPIRITOSA
RUOTO DI PATATE CON AGNELLO SCAPPATO

PASTICCIOTTI CON RICOTTA
FIGHI SECCHI BAGNATI NEL CIOCCOLATO
FETTE DORATE
CONTORNATI CON FRUTTA

BIANCO
ROSE'
GRAGNANO
ZIBIBBO DUCA DI CASTEL MONTE