

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rame di Napoli, dolci tradizionali siciliani

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [18 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Le Rame di Napoli sono il [dolce](#) perfetto per il periodo natalizio e la festa dei morti. Preparale in casa seguendo la ricetta tradizionale e aggiungi un tocco di granella di pistacchio per renderle ancora più invitanti.

COME FARE LE RAME DI NAPOLI

- 1 Per realizzare le rame di Napoli, per prima cosa metti in un recipiente tutti gli ingredienti secchi: la farina, lo zucchero, il cacao amaro, i chiodi di garofano tritati, la cannella, l'ammoniaca setacciata e la scorza grattugiata di un'arancia, mescola bene.





2 Aggiungi il miele, le uova, lo strutto a tocchetti, e il latte. Mescola gli ingredienti prima con

un cucchiaio e, successivamente, con le mani. Devi ottenere un composto compatto ma ancora appiccicoso. Copri con la pellicola per alimenti e fai riposare in frigorifero per almeno un'ora.





- 3 Riprendi l'impasto, quindi prelevane un cucchiaio abbondante e dagli forma ovale con l'aiuto di un altro cucchiaio. Adagia il biscotto ovale su una teglia rivestita con carta da forno, e schiaccia la superficie per dare la classica forma delle rame. Continua così per tutti i biscotti avendo cura di lasciare un po' di spazio tra di loro perché in cottura tenderanno a gonfiarsi. Inforna i biscotti a 160°C per circa 20 minuti nel ripiano centrale del forno in modalità statica.





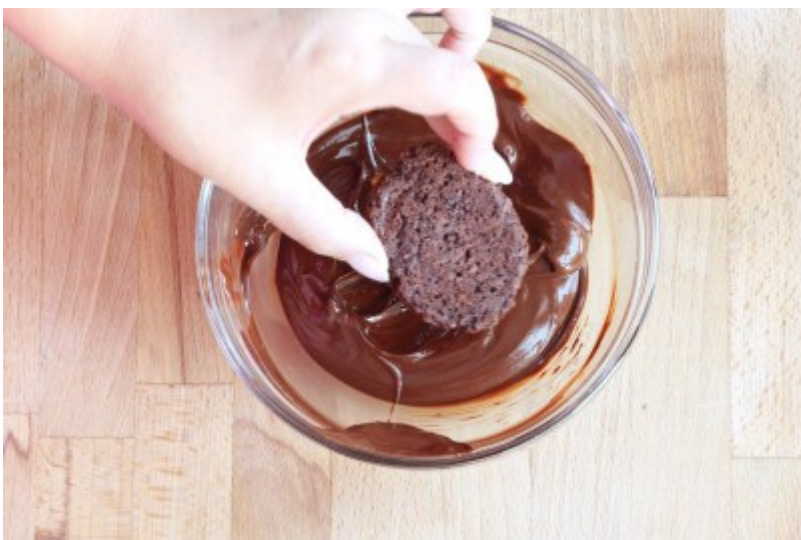
4 Una volta cotti, sforna i biscotti e falli raffreddare completamente in teglia, perché da caldi saranno molto morbidi. A questo punto cospargi la superficie con marmellata d'arancia, aiutandoti con un pennello da cucina.

Mentre i biscotti si raffreddano, prepara la glassa tritando il cioccolato fondente. Puoi scioglierlo a bagnomaria o per pochi secondi in forno a microonde, avendo l'accortezza di estrarlo spesso per mescolarlo.





5 Aggiungi il burro fuso al cioccolato sciolto e mescola fin quando il composto non sarà ben omogeneo e lucido. Immergi i biscotti nel cioccolato e disponili su un foglio di carta forno, cospargi con la granella di pistacchio la superficie e lascia che il cioccolato si solidifichi. Le rame di Napoli sono pronte!





SCOPRI COME PREPARARE LE TRADIZIONALI RAME DI NAPOLI AL

Le **Rame di Napoli** sono un dolce tipico della tradizione siciliana, originario di Catania e legato alle celebrazioni della festa dei morti. Questi biscotti morbidi e speziati, ricoperti da una golosa glassa al cioccolato, sono perfetti per arricchire le tavole festive con il loro sapore unico e il profumo intenso. La ricetta tradizionale, semplice e ricca di aromi, è ideale per chi vuole portare un tocco di Sicilia nella propria cucina.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Utilizza un cioccolato fondente di qualità con almeno il 70% di cacao per una glassa lucida e saporita. Se ti avanza dell'impasto, congelalo: potrai utilizzarlo in un secondo momento. Puoi sostituire la granella di pistacchio con noci tritate, mandorle o altra frutta secca che hai già in dispensa, riducendo gli sprechi.

CONSERVAZIONE

Conserva le Rame di Napoli in un contenitore ermetico, in un luogo fresco e asciutto. Si mantengono fresche fino a una settimana. Evita di metterle in frigorifero per non alterarne la consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Mostaccioli napoletani: dolci natalizi ricchi di spezie e glassati al cioccolato.

Pepatelli molisani: biscotti croccanti da inzuppare nel vino.

Cassata siciliana: il celebre dolce siciliano con ricotta e frutta candita.

Biscotti di pasta di mandorla: friabili e profumati, ideali per il tè.

Sfogliatelle napoletane: dolci ripieni dalla sfoglia croccante.