

Pasta alla carbonara

Storia

Esistono numerose ipotesi sull'origine della Pasta alla Carbonara. La più riconosciuta punterebbe alla pubblicazione della ricetta da parte di Ippolito Cavalcanti, un nobile napoletano, nel 1837.

Ingredienti

- Pasta di semola di grano duro, normalmente spaghetti, oppure linguine o rigatoni
- Pancetta/Guanciale
- Uova
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e Pepe
- Pecorino o Parmigiano

Geschichte

Es gibt viele Theorien über den Ursprung der Pasta Carbonara. Die bekannteste bezieht sich auf der Veröffentlichung des Rezepts von Ippolito Cavalcanti, einem neapolitanischen Adligen, im Jahre 1837.

Zutaten

- Pasta, normalerweise Spaghetti, aber auch Linguine oder Rigatoni
- Speck / Guanciale
- Eier
- Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer
- Pecorino oder Parmesan

Saltimbocca alla Romana

Storia

Secondo alcune teorie la ricetta arriva da Brescia, ma é maggiormente conosciuta al giorno d'oggi come "Saltimbocca alla Romana"; piatto tipico della capitale Italiana e diffusasi con il passare del tempo nelle altre regioni italiane.

Ingredienti

- Carne di vitello
- Pepe e Sale
- Vino bianco
- Prosciutto crudo
- Burro

- Salvia

Geschichte

Einige Theorien besagen dass das Rezept von Brescia kommt, wobei es heutzutage aber besser als "Saltimbocca alla Romana" bekannt ist. Ein typisches Gericht der italienischen Hauptstadt dass sich im Laufe der Zeit in den anderen italienischen Regionen verbreitet hat.

Zutaten

- Kalbfleisch
 - Salz und Pfeffer
 - Weißwein
 - Prosciutto
 - Butter
 - Salbei
-

Pastiera Napoletana

Storia

La leggenda dell'origine della Pastiera Napoletana narra di quattro pescatori sperduti a mare per un giorno ed una notte. Una volta riusciti a salvarsi, raccontarono della ragione per cui sopravvissero: mangiando la "Pasta di Ieri" composta da ricotta, uova, grano e vari aromi. Di conseguenza la Pastiera diventò simbolo di rinascita per via del dono di vita dato ai quattro pescatori.

Ingredienti

- Pasta frolla
- Ricotta
- Zucchero
- Uova
- Cedro candito
- Scorza grattugiata di Limoni
- Arance candite
- Acqua di fiori d'arancio
- Cannella
- Burro
- Grano
- Latte
- Vaniglia

Geschichte

Die Legende der Entstehung der Pastiera Napoletana erzählt von vier Fischer die auf dem Meer für einen Tag und eine Nacht verloren waren. Sobald die Flucht gelang, erzählten sie den

Grund dafür, dass sie überlebten : sie aßen "den Pasta von gestern" aus Ricotta, Eier, Weizen und verschiedenen Kräuter.

Folglich wurde Pastiera ein Symbol der Wiedergeburt, weil es das Geschenk des Lebens den vier Fischer gab.

Zutaten

- Butterkeks
- Ricotta
- Zucker
- Eier
- Zitronat
- Geriebener Zitronenschale
- Kandierte Orangen
- Orangenblütenwasser
- Zimt
- Butter
- Weizen
- Milch
- Vanille