

“Rame di Napoli” Catanesi

Autore: Emma Luali

Data: 28 Gennaio 2016



Rame di Napoli Catanesi: un dolce tipico della **tradizione** Catanese, consumato principalmente nel periodo della festività di **Ognissanti**, localmente definita “**fiesta dei morti**”. L’origine del nome “**Rame di Napoli**” si narra che risalga al periodo del **Regno delle Due Sicilie**. A seguito dell’annessione della Sicilia al Regno di Napoli, i **borbonici** coniarono una **nuova moneta in lega di rame** in sostituzione di quelle in oro ed argento. I **siciliani** invece in onore del nuovo regno, crearono la **versione dolciaria** della moneta che chiamarono “**Rame di Napoli**” ispirandosi all’analogia della povertà del rame della nuova moneta e delle materie prime di questo nuovo dolce.

RICETTA

Ingredienti per il biscotto:

- 500 gr di farina 00
- 100 gr di margarina
- 1 bustina di lievito
- 200 gr di zucchero
- 400 gr di latte
- 100 gr di cacao in polvere amaro
- buccia di arancia grattugiata

- chiodi di garofano tritati
- cannella in polvere (a piacere)
- 2 cucchiaini di miele

Ingredienti per la glassa:

- 120 gr di margarina
- 300 gr di cioccolato super fondente

PREPARAZIONE

In una ciotola mettere lo zucchero, il lievito, la buccia d'arancia, il cacao ed il miele, poi aggiungere la margarina fusa precedentemente a bagnomaria e mescolare. Quindi aggiungere piano piano sia il latte che la farina e mescolare finché si otterrà un impasto liscio ed omogeneo. Impastare fino a quando il tutto non sarà morbido e compatto. Su una teglia con carta forno disporre piccole cucchiainate dell'impasto cercando di dare una forma ovoidale ed infornare a 180° per 5 minuti. Quindi sciogliere a bagnomaria la margarina ed il cioccolato per preparare la glassa. Quando i biscotti saranno cotti, sfornarli e lasciarli raffreddare. Infine glassare e decorare subito con i pistacchi tritati così si attaccheranno mentre la glassa si solidifica. Lasciare asciugare i biscotti per alcune ore e servire.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/rame-di-napoli-catanesi/>

Generato il 17/05/2026