

Rame di Napoli ricetta degli strepitosi dolci catanesi

Autore: Redazione

Data: 18 Ottobre 2019



Le **Rame di Napoli** sono tipici [dolci di Catania](#), che si mangiano durante la [Festa dei Morti](#). Si tratta di biscotti dal **cuore morbido**, al gusto di **cacao**, ricoperti da una glassa di cioccolato fondente. Per quanto riguarda la loro origine, vi sono diverse ipotesi.

Secondo alcuni, deriva da un **pasticciere di Napoli**, secondo altri, si tratta di un atto di **vassallaggio della Sicilia** nei confronti di Napoli, durante l'epoca del Regno delle due Sicilie.

Ancora, vi è un'altra spiegazione: durante il Regno Borbonico, successivamente all'unificazione del Regno di Napoli con il regno di Sicilia, fu coniata una moneta contenente una lega di rame, in modo da sostituire la più ricca lega di oro e argento. Il popolo, con l'introduzione di tale moneta, pensò bene di creare un [dolce](#) che riproducesse tale moneta, inventando così la Rama di Napoli.

Ricetta Rame di Napoli

- 400 g di farina tipo "00"
- 260 g di zucchero semolato
- 100 g di cacao amaro
- 180 ml di latte
- 125 g di miele
- 60 g di burro
- 100 g di Nutella
- 5 g di cannella
- 7 g di lievito in polvere per dolci
- 2 g di sale
- 1 scorza d'arancia
- 200 g di cioccolato fondente (di buona qualità)
- 100 ml di panna fresca per dolci (zuccherata)
- 25 g di miele (in alternativa potete utilizzare il glucosio in polvere).

Procedimento

1. Setacciare tutte le polveri nel seguente ordine: farina, zucchero, cacao amaro, lievito per dolci e sale.
2. A parte, in un pentolino sciogliete il burro insieme al miele al latte e aggiungete alle polveri (ricordandovi di aggiungere i vari aromi, cannella e chiodi di garofano ridotti in polvere), mescolate per bene fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. In una teglia ricoperta da carta forno disponete l'impasto aiutandovi con un cucchiaio, conferite la forma di un'ovale schiacciato ed infornate a 180° per 12 / 15 minuti max.
4. Una volta cotte e raffreddate spalmate la superficie con della nutella (potete optare anche per una marmellata d'arancia) e versate la glassa al cioccolato.

Procedimento glassa

1. In un pentolino versate la panna ed il miele (a freddo), accendete il fuoco a fiamma bassa e lasciate sobbollire.
2. Una volta che la panna avrà sfiorato il bollore versate il quantitativo di cioccolato fondente e mescolate per bene.
3. Solo quando la glassa si sarà intiepidita potrete procedere alla glassatura finale delle vostre Rame.

Ricetta e foto di Francesco Fiscetta

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

Generato il 06/03/2026