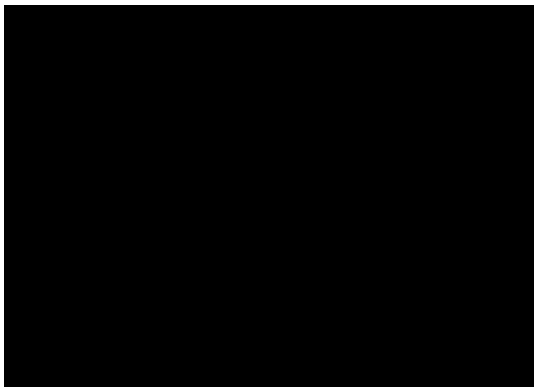


RAFFAIOLI - PANESILLO

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [Pina Rea](#) in 25/11/2009

Intimamente legati alla tradizione gastronomica napoletana, i raffaioli costituiscono uno dei dolci natalizi più popolari. L'etimologia dei raffaioli, proviene dall'’ antica denominazione di graffitoli. Si potrebbe ipotizzare una discendenza dalle tedesche.



RAFFAIOLI

Ingredienti: 100 gr. di farina, 85 gr. di zucchero, 2 uova, 1 cucchiaio di buccia di limone grattugiata, un pizzico di vainiglia, glassa, 40 gr. di confettura di albicocche, 2 cucchiaini di zucchero per la marmellata. In una terrina si battono i tuorli d'uovo con lo zucchero affinché non si ottiene un composto chiaro e spumoso. Poi, si aggiunge la farina a pioggia, la buccia di limone e la vainiglia.

A parte, si montano a neve le chiare, che vanno unite, per ultimo, all'impasto, amalgamando con delicatezza con un cucchiaio di legno e avendo cura di girare il composto sempre da sotto in su. Si versa il tutto in una sacca di tela da pasticciere e, sulla placca da forno, si poggia una striscia di pasta lunga 6 centimetri. Poi, senza spezzare, si procede in senso inverso deponendo una seconda striscia sulla prima. I raffaioli vanno distanziati l'uno rispetto all'altro, dal momento che, durante la cottura, si allargano e si appiattiscono. Si cuoce per circa 15 minuti a fuoco medio, quindi si lascia raffreddare.

Si prepara la glassa e la si spalma sulla superficie inferiore dei raffaioli, attendendo che il tutto si rassodi. Una volta rassodati, si rivoltano, vi si stende sopra un velo di marmellata riscaldata con due cucchiai di zucchero e un bicchierino di acqua. Infine si spennellano i raffaioli di glassa tutt'intorno. Si lascia asciugare e i raffaioli sono pronti per essere serviti.



PANESILLO

Il panesillo è un antichissimo dolce, che veniva consumato nel Sannio in occasioni speciali e che, da quest'anno, tornerà sulle mense di molte località della Campania in occasione delle festività natalizie.

Dolce d'origine medievale, il Panesillo nasce solo con semola di grano duro, da sempre coltivato nel territorio beneventano. In origine è una preparazione pasquale molto rustica e semplice, quasi un pane, oggi è più dolce, glassato in superficie, adatto come dessert festoso, si presenta come un panettone molto più basso e viene prodotto durante tutto l'arco dell'anno.

L'impasto fatto con le due farine (semola di grano duro e farina gialla) è dolcificato con miele della zona, arricchito con uova e condito con olio extravergine d'oliva (anch'esso del luogo: l'olio del Sannio è considerato particolarmente pregiato fin da epoca romana).

La lievitazione è lenta con lievito acido naturale. Storicamente la cottura è in forno a legna.