SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

Dolci natalizi, Istituto Lucio Petronio di Pozzuoli: ecco le nostre ricette di babà, pastiera e struffoli

di **Diego Palma** · 17 dicembre 2020, 19:53

Ci siamo lasciati ieri con la dichiarazione del dirigente scolastico **Filippo Monaco**: che ribadiva – "in un momento difficile abbiamo voluto fare la nostra parte". Anche se la scuola è chiusa agli studenti, il Petronio di Pozzuoli in questi giorni è in attività per produrre e confezionare pastiere e cassate per i poveri del territorio. I docenti e i collaboratori dell'Alberghiero con sede a Monterusciello stanno preparando dolci che saranno distribuiti alla popolazione indigente la settimana prossima. L'idea solidale lanciata dallo stesso dirigente ha richiesto la collaborazione del Comune di Pozzuoli che segnalerà le famiglie che vanno aiutate; i volontari della **Protezione Civile Le Aquile** provvederanno a consegnare i pacchi.

Noi come promesso siamo entrati in quelli che possiamo definire i laboratori della solidarietà, dove abbiamo incontrato i proff. di enogastronomia settore cucina **Raffaele Catone** e **Cosimo Gabbano**, che con la collaborazione di tutti gli assistenti tecnici di laboratorio ed i collaboratori scolastici adetti alle cucine, erano impegnati nella realizzazione dei prodotti dolciari per un gran gesto di solidarietà. Oltre ad essere inebirati in tutti i senzi da cotanta dolcezza, abbiamo fotografato e chiesto indicazioni e ricette per la realizzazione dei fantastici prodotti che vi mosteremo nelle foto.

Torta baba al rum napoletano: ricetta

Per l'impasto (stampo alto da 28 cm)

- 400 gFarina Manitoba (o farina forte W350)
- 90 gBurro
- 30 gZucchero
- 6Uova (medie)
- 15 gLievito di birra fresco
- 6 gSale (1 cucchiaino)

Per la bagna al rum

- 500 mlAcqua
- 250 gZucchero
- 1Limone (scorza)
- 200 ml Rum

E inoltre...

- 150 mlPanna fresca liquida
- 1 cucchiaioZucchero a velo
- q.b.Ciliegie candite (o amarene)

Scaldate il forno statico a **200°C**. Raggiunta la temperatura, infornate nel forno statico **a 200°C per ca. 35 minuti**. Deve diventare bello dorato! Se utilizzate lo **stampo da 24 cm, dovrete diminuire il tempo di cottura a 30 minuti.** Mentre il Babà dolce è in forno, preparate la **bagna al rum**: scaldate l'acqua con lo zucchero e la scorza di limone ricavata con un pelapatate, mescolando con una frusta in modo di far sciogliere lo zucchero. Non serve portare a bollore. In ultimo, unite anche il **rum**. La bagna ottimale và utilizzata **a 60°C,** in modo che la torta si inzuppi bene, non troppo velocemente.

Pastiera Napoletana

INGREDIENTI PER LA FROLLA (PER UNO STAMPO DA 20 CM ALLA BASE E 26 IN SUPERFICIE)

Farina 00 315 g

Strutto freddo 180 g

Zucchero 135 g

Tuorli 3

PER CUOCERE IL GRANO

Latte intero 250 g

Grano cotto 350 g

Strutto 30 g

Scorza di limone 1

PER LA CREMA

Ricotta vaccina 200 g

Ricotta di pecora 200 g

Zucchero 350 g

Uova 3

Cedro candito 50 g

Arancia candita 50 g

Acqua di fiori d'arancio 15 g

Cannella in polvere 1 pizzico

Baccello di vaniglia 1

PER UNGERE E INFARINARE LO STAMPO

Strutto q.b.

Farina 00 q.b.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 80 minuti, avendo cura di spostare la pastiera sul ripiano più basso negli ultimi 20 minuti di cottura.

Cassata Siciliana

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

Gocce di cioccolato fondente 100 g

Arancia candita (facoltativo) 50 g

Ricotta di pecora 1,2 kg

Zucchero a velo 280 g

PER IL PAN DI SPAGNA E LA BAGNA:

Uova medie 10

Farina 00 300 g

Zucchero 300 g

Sale fino 1 pizzico

Zucchero (per la bagna) 50 g

Acqua (per la bagna) 150 ml

Maraschino ½ bicchierino

Scorza di limone ½

PER LA GLASSA FONDENTE

Zucchero a velo 350 g

Acqua q.b.

PER DECORARE

Frutta candita mista (zuccata, mandarini, pere, ciliegie, fichi, ecc) q.b.

Marzapane 200 g

Pasta di pistacchi 20 g

PER LA GHIACCIA REALE

Albumi 1

Zucchero a velo vanigliato 150 g

Cornucopia ripena di struffoli

- Ingredienti per 1 cornucopia:
- 500 gr di zucchero
- 250 gr di nocciole sgusciate e pelate
- 1 cucchiaio di succo di limone
- preparazione: 10 min cottura: 20 min totale: 30 min

Struffoli

Zucchero 40 g

Farina 00 400 g

Burro da fondere 60 g

Scorza d’arancia 1

Uova (medie) 3

Tuorli (di un uovo medio) 1

Sale fino 1 pizzico

Liquore all’anice 15 g

PER LA RICOPERTURA

Codette colorate q.b.

Miele millefiori 175 g

Arancia candita 30 g

Cedro candito 30 g

Decorazione alimentare confettini argentati q.b.

Ciliegie candite q.b.

PER FRIGGERE

Olio di semi di arachide q.b.

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2020/12/17/dolci-natalizi-istituto-lucio-petronio-di-pozzuoli-ecco-le-nostre-ricette-di-baba-pastiera-e-struffoli/

© 2026 Istituzioni24