

RICETTARIO DELLA

MAMMA

MAMMA SEI LA DOLCE

MELODIA DELLA MIA VITA



MAMMA
TU
SEI
LA
MIA



DOLCE MELODIA



CIAMBELLONE BICOLORE

INGREDIENTI:

400g di farina
200g di zucchero
170g di latte
150g di burro o margarina
3 uova
buccia di limone grattugiata
una bustina vanillina
una bustina lievito
20g di cacao amaro
un pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

In una ciotola montare il burro ammorbidito (a temperatura ambiente) con lo zucchero, aggiungere le uova, uno alla volta, mescolare. Aggiungere il latte versandolo a filo. Aggiungere la farina, la vanillina, la buccia di limone e il pizzico di sale. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio. Dividere l'impasto in due parti, in una aggiungere il cacao e mescolare. Versare i due composti in uno stampo a ciambella e infornare a 180° per circa 35-40 minuti. Sformare, lasciar raffreddare e servire con lo zucchero a velo.



CREPES

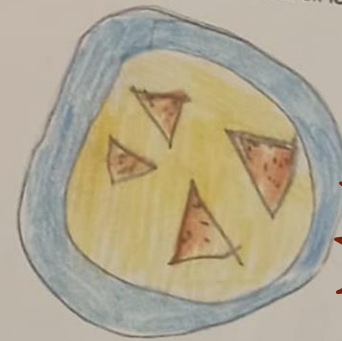
Ecco la ricetta base delle crepes, che possono essere servite sia come primo piatto che come dolce... sono veloci ed economiche!

INGREDIENTI:

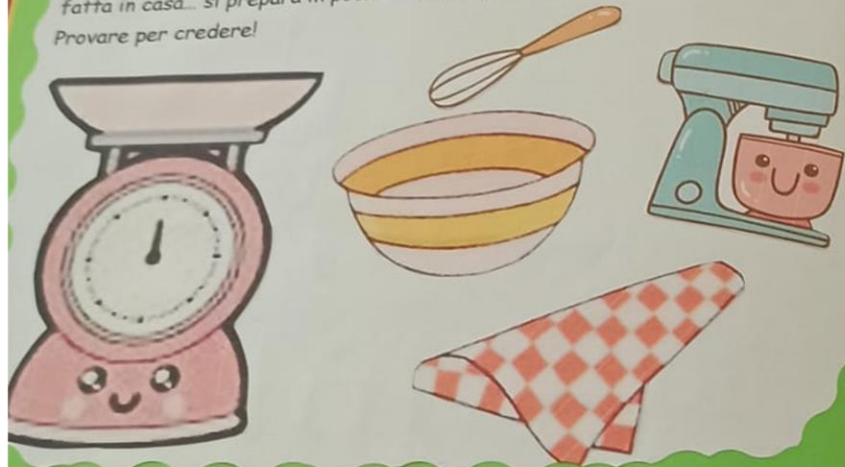
3 uova
250g di farina
500ml di latte
un pizzico di sale
q.b. burro per la padella

PROCEDIMENTO:

In una ciotola mescolare le uova con la forchetta, unire il latte, amalgamare bene. Aggiungere la farina setacciata e il sale, lavorare fino ad ottenere un composto vellutato e privo di grumi. Coprire con la pellicola e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti. Riprendere l'impasto e mescolare. Scaldare una padella (18-20cm di diametro) ed ungerla con una noce di burro. Appena pronta versare un mestolo di impasto sufficiente a ricoprire la padella e cuocere a fuoco medio-basso per 1 minuto per lato. Proseguire fino al termine del composto. Impilarle una sull'altra per farle rimanere morbide. Ecco pronte le vostre crepes dolci o salate, non vi resta che farcirle!



LA NOCCIOLATA è una crema spalmabile, simile alla famosa "NUTELLA", ma fatta in casa... si prepara in pochissimo tempo ed è squisita...
Provare per credere!



NOCCIOLATA FATTA IN CASA

INGREDIENTI:

- 75g nocciole tostate
- 2 cucchiari di zucchero di canna
- 50g cioccolato fondente (70% cacao)
- 2 cucchiari di cacao amaro
- 1 cucchiaino di olio
- 150-200ml di latte



PROCEDIMENTO:

Tritare le nocciole con lo zucchero, aggiungere il resto degli ingredienti, cuocere a bagnomaria per circa 20 minuti e versare nel vasetto. Conservare in frigorifero.



CREMA PASTICCIERA

Ingredienti:

- 500 ml latte
- 160 g zucchero
- 4 tuorli
- 65 g farina
- aroma vaniglia

procedimento:

- scaldare il latte con 80 g di zucchero
- sbattere i tuorli con il restante zucchero e la farina mescolando con il cucchiaino
- unire il latte tiepido e cuocere
- infine unire l'aroma alla vaniglia.



Rotolo con fragoline di bosco

Preparazione

Riunite in una terrina le uova con lo zucchero e lavorate il tutto fino ad avere un impasto chiaro e ben montato. Unite la mezza bustina di lievito con la farina e amalgamate bene il tutto. Trasferite l'impasto in una placca da forno ricoperta con della carta da forno. Passate in forno per circa 10 minuti.

Nel frattempo montate la panna e lavate le fragoline.

Passati i dieci minuti togliete la pasta dal forno e mettetela sul tavolo.

Spalmate la marmellata su tutta la pasta e sovrapponetela la panna e le fragoline.

Aiutandovi con la carta da forno che sta sotto la pasta arrotolatela su se stessa.

Formato il rotolo spolveratelo con lo zucchero a velo e ornatele con decorazioni a piacere.

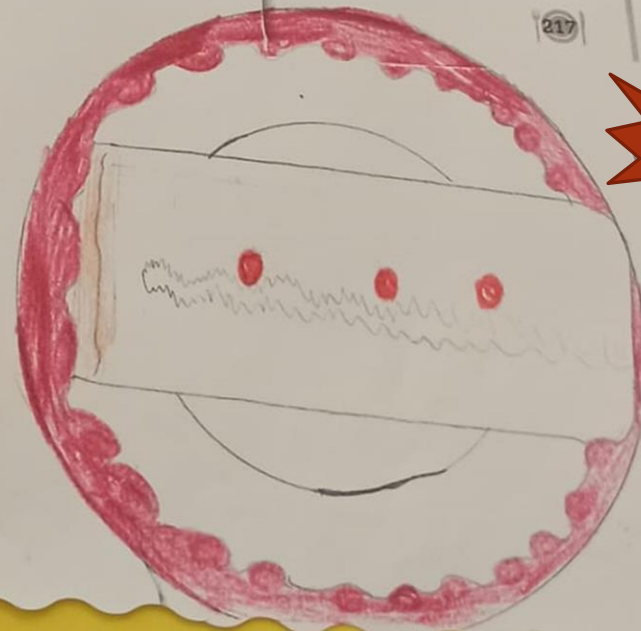
Ingredienti

- 4 uova
- 200 gr di zucchero
- 200 gr di farina
- 1/2 bustina di lievito
- 500 gr di panna montata
- 1 barattolo di marmellata alla fragola
- fragoline di bosco
- zucchero a velo

Tempo di preparazione

20 minuti

217



La mia ricetta preferita

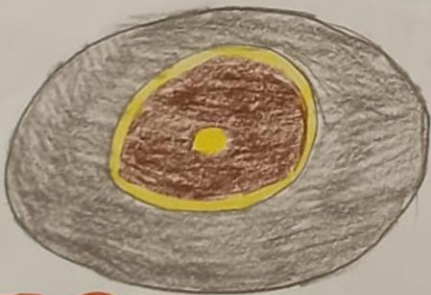
In questo periodo io e mamma cuciniamo tantissimi dolci e il mio preferito è la cheesecake alla nutella.

INGREDIENTI

- 1 BISCOTTI SECCHI 180g
- 2 NUTELLA 500g
- 3 BURRO 80g
- 4 MASCARPONE 500g
- 5 GRANELLA DI NOCCIOLE 30g

PROCEDIMENTO

- 1 sciogliere il burro in un pentolino a fuoco basso e lasciare intiepidire,
 - 2 versare i biscotti secchi nel mixer, poi frullarli fino ad ottenere una polvere, dopodiché riporli in una ciotola e unire il burro.
 - 3 amalgamare bene fino ad ottenere un composto sabbioso.
 - 4 imburrare una tortiera e foderatela con la carta da forno. Poi versate all' interno i biscotti e con l'aiuto di un cucchiaio compattate bene in modo da creare la base.
 - 5 mettere in frigorifero per 30 minuti.
 - 6 in una ciotola versare il mascarpone e aggiungere un cucchiaio di nutella e poi amalgamate bene con una frusta, a questo punto aggiungete il resto della nutella e mescolate. Prendere la tortiera dal frigorifero e versare il mascarpone e la nutella sulla base di biscotti, livellare bene, coprire con la pellicola e rimettere in frigorifero per almeno 6 ore.
 - 7 trascorse le 6 ore trasferite la cheesecake in un piatto, decorate con la granella di nocciole e servitela.
- Questo è il mio piatto preferito ovvero la cheesecake alla nutella.



1) pan cotte

INGREDIENTI

- 1 uovo
- 15 G di zucchero
- 185 G di latte
- 125 G di formo.
- 1 pizzico di sale
- 1/2 bustina di lievito per dolci.

PROCEDIMENTO

In una ciotola rompere l' uovo e mescolare. Aggiungere lo zucchero e mescolare bene. Aggiungere il latte, e la formo poco alla volta. Mescolare finquando non si addensa. Aggiungere il sale e il lievito. In una padella anti-adherente mettere un po' d' olio e cuocere i panocate. Mettere in un piatto e guarnire con sciroppo d' acero, mele, marmellate o nutella.



La mia ricetta preferita:

Torta Kinder Pingui

Ingredienti:

- 200 g di farina
- 140 g di zucchero
- 70 ml di latte
- 70 ml di olio di semi
- 50 g di cacao amaro
- 1 bustina di lievito vanigliato.

Farcitura:

- 250 ml di panna da montare
- 50 g di zucchero a velo
- 350 di nutella.

Guarnitura:

- 200 g di cioccolato fondente.

Procedimento:

- lavorare lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa
- aggiungere il latte e l'olio
- amalgamare il tutto
- infornare a 150 °c per 20 minuti
- tagliare a metà il dolce
- montare la panna con lo zucchero a velo
- spalmare la panna e la nutella
- sciogliere il cioccolato e ricoprire la torta
- lasciare in frigo per 1 ora.



La carbonara

INGREDIENTI

- 350g di spaghetti
- 120g di panciute
- 30g di pecorino romano
- 2 grossi tuorli
- Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliare il pecorino a bastoncini. In una ciotola mescolare i tuorli con il pecorino e il pepe. Mettere nel fuoco l'acqua e portarla a bollore. In una padella senza olio rosolare il panciute. Buttare la pasta e dopo aver scolata e metterla in una ciotola si versa l'appena fatto pecorino e mescolare. Impastare ed ecco la carbonara.



RICETTA ARABA

مقادير:

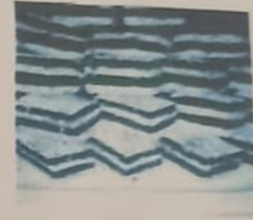
4 بيضات كاس سكر كاس زيت 2 خمارات قبصة ملح ليمونة
محكوكة والدقيق حسب الخليط كنجموها تكون رطبة تقصمها
الى 2 انضيف لواحد الجزء 2 معالق كبار بودر كاكاو ومعلقة
ماء اندلكوها مزيان حتا تولى سوداء اعود تقصمو على 2
انقسم العجين الابيض على 2 باش نحصل على 4 كرات 2
بيضين ا 2 سوديين كنفطحهم شوية كنبدا بالبيضة هيا الاولى
ندهن السطح بالماء انزل فوقها السوداء ندهن الوجه بالماء
انزل فوقها البيضاء حتا النسالي كنجصل على مستطيل كنزلو
ف صينية مدهونة اتبدا نخبز فيها براحة اليد لازم اكون بين
ابيين مقليض مرقيق نشيكوتيوها بفرشيت كاملة حيث كنفخ
اندخلها طيب على نار جد متوسطة خصها مطيش بزاف باش
تبقا رطبة ف هاد الاتناء انا خديت 3 مندرينات عصرتهم ارتهم
2معالق كنفيتير 2 معالق سكر اغليتهم شوية املى طابت بقت
كنسقيها بيه ارشيتها بالكوك ابصحة////////شهيوات ايمان



RICETTA ARABA DOLCE A STRATI

INGREDIENTI:

- 4 uova
- 1 bicchiere di zucchero (110g)
- 1 bicchiere di olio (160g)
- 1 bustina di lievito per dolci (2 bustine lievito marocchine)
- Un pizzico di sale
- Buccia di arancia/limone grattugiata
- Q.b. farina (per l'impasto)
- 2 cucchiari di cacao amaro
- 1 cucchiaino di acqua



PROCEDIMENTO:

In una terrina mescolare le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio, la buccia grattugiata, il pizzico di sale, la farina e il lievito. Lavorare fino ad ottenere un impasto né troppo duro né troppo morbido. Dividere l'impasto in 2 parti uguali, in una aggiungere il cacao e l'acqua e impastare fino ad ottenere un composto di colore uniforme. Dividere entrambi i panetti in 2 parti uguali, stenderli con il mattarello e metterli uno sull'altro spennellandoli con un po' d'acqua in modo che si attacchino. Sistemare le sfoglie ottenute in una teglia oliata e bucherellarle con la forchetta per evitare che si gonfi in cottura. Infornare a 180° e cuocere fino alla doratura. Infine spennellare con della marmellata a piacere e decorare con la farina di cocco. Tagliarli a rombi e servire.

IL DOLCE A STRATI è una specialità della tradizione arabo/marocchina che la mia mamma ha imparato negli anni trascorsi in **MAROCO**...
Non siate timorosi, allacciate il grembiule e iniziate a pasticciare!

CREPES

Ingredienti:

- 250 g di farina
- 300 ml latte
- 3 uova

ripieno:

- nutella q.b.
- zucchero a velo
- poco burro

Preparazione

- Mescolare le uova in una scodella e aggiungere il latte
- Setacciare dentro la farina e mescolare delicatamente.
- Mettere l'impasto in frigo a riposare per 30 min.
- Imburrare la padella per le crepes.
- Versare la giusta quantità d' impasto.
- Dopo cotta mettere in un piatto e spalmare la nutella
- Infine piegare e spolverizzare con lo zucchero a velo.



TRECCIA SALATA

- 500g di farina
- 1 bustina di lievito disidratato
- 2 cucchiai di zucchero
- 250ml di latte
- 10g di sale
- 50ml di olio
- 1 uovo



PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, girare con lo sbattitore, lasciare lievitare per 2H. Dividere l'impasto dopo averlo splanato a forma rettangolare in tre strisce. Aggiungere su ogni striscia prosciutto cotto e fior di latte e poi chiudere ogni striscia. Formare una treccia con le tre strisce ottenute e lasciare lievitare per un'altra ora. Cuocere in forno ventilato a 180° per 40 minuti... alla fine Buon Appetito!!!!



Il ciambellone di Nonna Maddalena

Se sei un amante dei dolci questo ciambellone fa proprio al caso tuo: gli ingredienti sono pochi ma generosi e ti permette di fare una colazione da re.

INGREDIENTI

36 cucchiaini di farina
20 cucchiaini di zucchero
mezzo limone grattugiato
2 bicchieri di olio
2 bustine di lievito

IN Kg

600g di farina
440g di zucchero
6 uova
2 bicchieri d'olio
2 limoni grattugiati
400ml di latte
2 bustine di lievito



PROCEDIMENTO

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e girare con lo sbattitore, infornare a 180 gradi per 45 minuti.



IL MIO PIATTO PREFERITO

IL MIO PIATTO PREFERITO È LA CARBONARA.

LA CARBONARA È UN PIATTO ROMANO ED È STATO INVENTATO NEL 1944.

GLI INGREDIENTI PER 4 PERSONE SONO:

- PECORINO 150 g
- PEPE QUANTO BASTA
- GUANCIALE 200 g
- UOVA 6 TUORLI
- PASTA QUALSIASI TIPO 320 g

PROCEDIMENTO:

PER PRIMA SI TAGLIA IL GUANCIALE CHE SI METTE A CUOCERE IN UNA PADELLA, POI SI SBATTONO LE UOVA IN UNA CIOTOLA FINO AD OTTENERE LA CARBO CREMA E NELLA CARBO CREMA SI GRATTUGGIA IL PECORINO.

IN UNA PENTOLA SI CUOCE LA PASTA.

UNA VOLTA CHE È COTTA E IL GUANCIALE È PRONTO, NELLA PENTOLA DELLA PASTA SI METTE QUEST'ULTIMO, POI SI AGGIUNGE POCHESSIMA ACQUA DI COTTURA, LA CARBO CREMA E INFINE IL PEPE.

AMALGAMATO IL TUTTO SI PREPARANO I PIATTI.



CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

Ingredienti

- 280 g di biscotti secchi
- 150 g di burro fuso
- 500 g di formaggio spalmabile
- 250 g di panna fresca
- 150 g di cioccolato fondente



Procedimento



Frullare i biscotti e fondere il burro, mescolare insieme e metterlo in una teglia. Nel frattempo sciogliere il cioccolato fondente e montare la panna, mettere il formaggio e frullare il formaggio e metterlo sopra ai biscotti. Successivamente mettere sullo strato di formaggio e panna la nutella e fare riposare nel frigo.

PAN DI SPAGNA

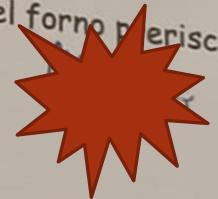
INGREDIENTI

- 5 uova
- 200 g di zucchero
- una scorza di limone grattugiato
- 150 g di farina
- 100 g di frumina
- 1 bustina di lievito pane angeli



procedimento

- Sbattere a schiuma i tuorli con 5 cucchiaini di acqua bollente
- Aggiungere 125 g di zucchero, limone grattugiato
- Sbattere fino ad ottenere una massa cremosa
- Montare gli albumi a neve e aggiungere lo zucchero rimasto
- Unire i tuorli sbattuti e setacciare la farina, la frumina e il lievito.
- Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile 26 cm di diametro, imburrrato e infarinato
- Cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180 °C per 40-45 min.



La mia ricetta preferita

Tra i cibi che preferisco di più, non può mancare "la Pizza Margherita". La più famosa delle pizze napoletane, nacque nel 1889. Opera del cuoco Raffaele Esposito per onorare la Regina D'Italia Margherita di Savoia, realizzando una pietanza salata con gli stessi colori della bandiera italiana.

Ingredienti

- 1 kg farina 0
- 600 ml di acqua
- 50 ml olio d'oliva extravergine
- 25 gr di lievito di birra fresco
- 2 cucchiaini di zucchero
- 18 gr di sale

Per la farcitura

- 600 gr di mozzarella
- 400 gr di polpa di pomodoro (o pomodori pelati)
- Q. b di olio d'oliva extravergine
- Q. b di sale
- Qualche foglia di basilico

Procedimento

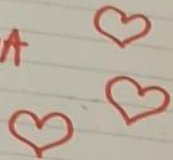
Per preparare la pizza Margherita iniziate a preparare l'impasto per la pizza, lavoratelo a lungo e lasciatelo lievitare dolcemente, otterrete così una pasta morbida ed elastica. Mettete la farina, il sale e lo zucchero in una ciotola, mescolate un po' gli ingredienti secchi, poi aggiungete l'acqua nella quale avrete sciolto il lievito di birra sbriciolato. Unite anche l'olio d'oliva e lavorate l'impasto a lungo, energicamente a mano, così otterrete un impasto morbido ed elastico. Trasferite l'impasto in una ciotola alta, coprite con un canovaccio e mettete a lievitare per almeno 3-4 ore, fino al raddoppio del volume, in un luogo tiepido, riparato da

correnti d'aria. Quando l'impasto sarà lievitato dividetelo in 4 pagnottelle, che lascerete lievitare (coperte da un canovaccio) per ancora mezz'ora. Prendete i pomodori pelati e spezzateli finemente, tritate finemente anche la mozzarella. Una volta che le pagnottelle saranno lievitate, riprendetele, ed una alla volta iniziate a stenderle. Schiacciate la pagnottella con i polpastrelli partendo dal centro e man mano allargate l'impasto. Dovrete cercare di mantenere il bordo più spesso, per ricreare il cornicione della pizza. Poi sollevate la pizza e sistematala in una teglia leggermente unta. Distribuite sulla superficie della pizza il pomodoro, aggiustate di sale, irrorate con un filo d'olio ed infornate in forno ventilato preriscaldato alla massima potenza (240-250 °C) per 10 minuti. Sfornate la pizza e distribuitevi velocemente la mozzarella. Infornate ancora per 5 minuti e guarnite con foglioline di basilico. La pizza Margherita è pronta per essere gustata!



LA MIA MAMMA LE FA BUONISSIME!

POLPETTE AL SUGO ALLA NAPOLETANA



LE POLPETTE AL SUGO
ALLA NAPOLETANA SONO UN
PIATTO TRADIZIONALE DELLA
CUCINA CAMPANA.
IL CLASSICO PIATTO DELLA NONNA,
INFATTI, LE "POLPETTE DELLA NONNA"
SONO SEMPRE LE MIGLIORI

INGREDIENTI

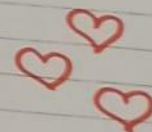
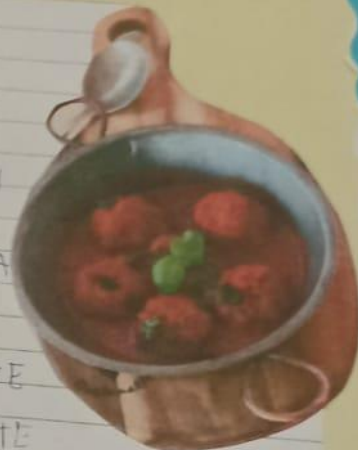
300 g DI MACINATO
MOLLI CA DI PANE
PARNIGIANO
SALE E PEPE
LATTE PER BAGNARE IL PANE
PREZZEMOLO E AGLIO
PASSATA DI POMODORO PER IL SUGO



TI VOGLIO BENE MAMMA!

PREPARAZIONE

- IN UNA CIOTOLA UNIRE
TUTTI GLI INGREDIENTI
E PREPARA D'IMPASTO
- AGGIUNGERE LE UOVA
E MESCOLARE
- PREPARARE LE POLPETTE
- FRIGGERE LE POLPETTE
IN OLIO BOLLENTE
- TUFFARE LE POLPETTE
NEL SUGO PER 30 MINUTI
- SERVIRE LE POLPETTE
CALDE.



SARANNO
BUONISSIME!



BUON APPETITO!

- 250g FARINA
- 250g PATATE
- 2 UOVA
- 175 ml LATTE
- 60g ZUCCHERO
- 60g BURRO
- 10g CACAO AMARO
- 1/2 BICCHIERO ESTRATTO DI VANIGLIA
- 12g LIEVITO DI BIRRA
- 2L OLIO DI SEMI DI ARACHIDE PER FRIGGERE
- ZUCCHERO SCOLATO PER RICOPRIRE



1. Lessate le patate con tutta la buccia. Quando saranno cotte riducete in purea con uno schiacciapatate e fate raffreddare.
 2. Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido.
 3. Fondete il burro e fate raffreddare.
 4. Mettete nella ciotola della planetaria le farine e lo zucchero. Fare la fontana e unite le patate, le uova e il burro.
 5. Iniziate a lavorare l'impasto con la foglia, quindi aggiungete pian piano il latte con il lievito. Dopo un paio di minuti unite la vaniglia e il sale.
 6. Impastate per qualche minuto. Otterrete un impasto piuttosto colloso (potrebbe dipendere anche dal tipo di patate che avete usato)
 7. Rovesciate l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e lavoratelo aiutandovi con un tarocco. Cercate di non aggiungere troppa farina in questa fase o le ciambelle saranno dure.
 8. Formate un bel panetto e mettetelo in una ciotola pulita. Lasciatelo lievitare per 2-3 ore (fino al raddoppio).
 9. Trascorso questo tempo riprendete l'impasto e iniziate a staccarne dei pezzi per farne prima dei salsicciotti e poi delle ciambelle, unendo le estremità.
 10. Mettete le ciambelle formate sul piano di lavoro leggermente infarinato e distanziate le une dalle altre. Lasciatele lievitare per circa un'ora.
- Trascorso questo tempo mettete l'olio in casseruola capiente e profonda. Portate l'olio a temperatura (175 gradi o finché non si formeranno e bollicine intorno al manico di un mestolo di legno immerso all'interno)
- frigate 3-4 ciambelle alla volta, girandole una volta sola.
- le ciambelle saranno pronte quando saranno belle dorate. A questo punto scolatene velocemente su carta assorbente, quindi passatele subito in una ciotola con lo zucchero sciolto.

RICETTA TORTA PANNA E NUTELLA

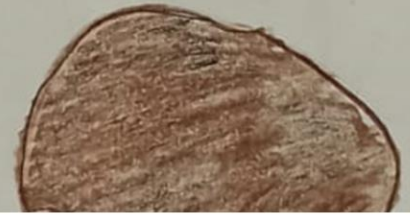
LA TORTA PANNA E NUTELLA NON HA UNA TRADIZIONE MA SI PUO' DIRE CHE E' STATA COPIATA DALLA KINDER PINGUI'.

- 4 UOVA
- 200g DI FARINA
- 200g DI ZUCCHERO
- 1 BUSTINA PANE ANGELI
- CACAO AMARO
- 1/2 BICCHIERE DI OLIO
- 1/2 BICCHIERE DI LATTE
- PANNA MONTATA
- NUTELLA

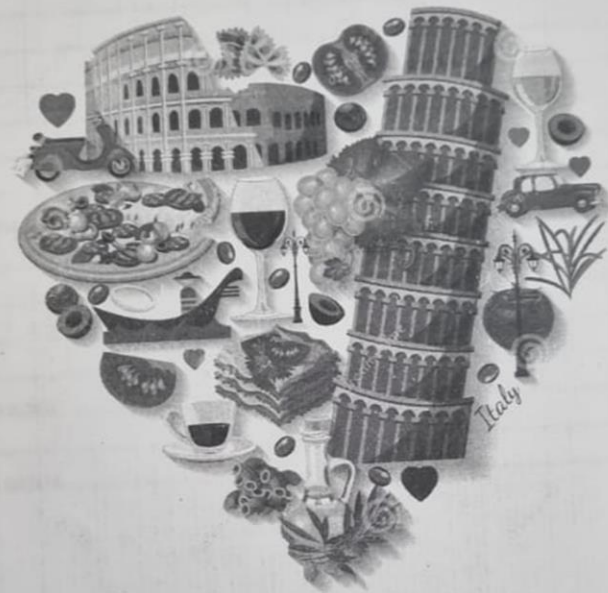


PROCEDIMENTO

PER PRIMA COSA APRIRE LE UOVA E METTERE UNA CIOTOLA AGGIUNGENDO LO ZUCCHERO, PRENDERE LO SBATTITORE E SBATTERE IL COMPOSTO FINCHE' NON DIVENTA SPUMOSO, AGGIUNGERE POCO ALLA VOLTA FARINA E CACAO SETACCIATI SBATTERE E INFINE AGGIUNGERE LA BUSTINA DI PANE ANGELI. PREPARARE UNA TEGLIA, VERSARE IL COMPOSTO ALL'INTERNO E METTERE NEL FORNO PRERISCALDATO. UNA VOLTA PRONTO ASPETTARE CHE SI RAFFREDDI. UNA VOLTA RAFFREDDATO DIVIDERE IL PAN DI SPAGNA IN DUE PARTI, PRENDERE UNA PARTE DEL PAN DI SPAGNA E METTERE UNO STRATO DI NUTELLA E UNO DI PANNA PRENDERE L'ALTRA PARTE DEL PAN DI SPAGNA PORLO SULL'ALTRA PART DEL PAN DI SPAGNA RICOPRIRE IL TUTTO DI PANNA E POI SERVIRLA.



Le tradizioni culinarie italiane
per la "Festa dei Morti"



CAMPANIA

In Campania vige nella notte del 1 novembre, un'usanza attualissima :si sistemano sul tavolo della cucina nelle varie abitazioni, un bicchiere di vino, uno d'acqua, del pane ed un pezzo di baccalà e a volte, il dolce chiamato "il pane dei morti", o ancora i "taralli dei morti" molto diffusi nel casertano.

In Campania nei giorni a cavallo tra il 1 e 2 Novembre, nei paesi vesuviani, nella Valle del Diano e in quasi tutte le province campane ci sono delle usanze legate al giorno dei morti, secondo la quale i defunti ritornano da propri cari. Seconda questa tradizione arcaica, ogni anima sceglie il suo protettore, quasi sempre donna, gli indica dove trovare i suoi resti in particolare il cranio, chiedendo benevolenza e cure in cambio dando numeri da giocare, un lavoro, un marito. Il 2 Novembre è una ricorrenza che unisce tutta la penisola. In tutte le regioni in particolare quelle del Sud Italia, la venerazione ai morti ha significati remoti, con usanze tutt'ora in vigore. Tra queste attenzioni non può mancare il torrone dei morti, una traduzione culinaria, presente ancora al giorno d'oggi. Nelle pasticcerie si vendono torroni di cioccolato bianco, al latte il cui guscio da una parte è duro e la parte interna morbida la cui forma ricorda la bara del defunto. Non mancano i torroni con i canditi, cassata oppure torroncini di zucchero e mandorle. I colori bianco e nero rappresentano il colore dei morti. I torroni di piccole dimensioni sono chiamati "morticelli", e poi ci sono i torroncini caramellosi a forma di bastoncino detti anche "ossa 'i muort", che vengono realizzati spezzettando le mandorle e cuocendoli in un tegamino insieme allo zucchero e all'acqua.

In alcune località campane si ritiene, addirittura, che la permanenza dei defunti non si esaurisca in una notte sola ma vada avanti fino all'Epifania.



Si prepara tradizionalmente il "torrone dei morti", un torrone morbido al cioccolato, denominato così in onore di Antonio Casanova.

Quelli più piccoli vengono chiamati i "morticelli" perchè ricordano piccole bare.