



Piatti tipici napoletani: un viaggio tra gusto e tradizione. **Napoli**, città ricca di storia, arte e cultura, è anche famosa per la sua **straordinaria tradizione culinaria**. I **piatti tipici napoletani** rappresentano l'essenza della cucina mediterranea, basata su **ingredienti semplici, ma ricchi di sapore**.

Che tu sia un turista in visita o un amante della buona tavola, assaporare le specialità partenopee è quindi un'esperienza imperdibile.

La cucina napoletana è infatti **un tripudio di sapori autentici**, dove ogni piatto racconta una storia di tradizione, passione e cultura.

Dai sapori semplici della pizza fino ai dolci ricchi come la pastiera e il babà, i **piatti tipici napoletani** offrono un'esperienza culinaria indimenticabile. Per scoprire i veri sapori di Napoli, i piatti più iconici, che hanno reso la città una delle capitali gastronomiche d'Italia, sono un punto di partenza obbligato.

Tra i piatti tipici napoletani: la pizza, simbolo di Napoli



Impossibile parlare della cucina napoletana senza menzionare ad esempio la **pizza**, simbolo per eccellenza della città.

La **pizza napoletana** si distingue per l'impasto morbido e soffice, il cornicione alto e la cottura nel forno a legna. Tra le varianti più famose troviamo la **Margherita**, con

pomodoro, mozzarella di bufala e basilico. E ancora la **Marinara**, con pomodoro, aglio, origano e olio d'oliva.

La mozzarella di bufala campana



Altro protagonista della cucina napoletana è la **mozzarella di bufala**, un formaggio fresco a pasta filata prodotto principalmente nelle zone circostanti Napoli.

La sua consistenza morbida e il sapore delicato la rendono perfetta sia da gustare da sola che come ingrediente in **numerose preparazioni. Dalla caprese alla pizza.**

Piatti tipici napoletani: gli gnocchi alla sorrentina

Un altro piatto tipico campano che merita attenzione sono gli **gnocchi alla sorrentina**. Questo piatto di pasta fresca viene condito con un sugo di pomodoro semplice, mozzarella filante e basilico fresco. Il tutto gratinato al forno per creare infine una crosticina irresistibile. Un classico della tradizione che conquista il palato di chiunque lo assaggi.



Il ragù napoletano

Il **ragù napoletano** è uno dei condimenti più amati e rappresentativi della cucina partenopea.

A differenza del ragù bolognese, quello napoletano richiede una **lunga cottura, spesso per più di sei ore**. Questo permette infatti alla carne di sciogliersi e amalgamarsi perfettamente con il sugo.

Questo condimento viene solitamente utilizzato per condire la **pasta**, soprattutto i **ziti** o i **paccheri**, regalando un'esplosione di sapori.

Piatti tipici napoletani: la parmigiana di melanzane



Un altro piatto ricco e sostanzioso che rappresenta la cucina napoletana è la **parmigiana di melanzane**.

Le melanzane vengono fritte e poi stratificate con sugo di pomodoro, mozzarella, parmigiano e basilico. Per poi essere cotte al forno fino a ottenere **una deliziosa gratinatura**.

Ogni morso è davvero un'esplosione di sapori mediterranei.

La pastiera napoletana: il dolce della tradizione

Passando ai dolci, non possiamo non parlare della **pastiera**

napoletana, un dolce tipico pasquale ma che viene consumato tutto l'anno.

La pastiera è una torta di pasta frolla ripiena di **ricotta, grano cotto, canditi e aromatizzata con acqua di fiori d'arancio**.

Il suo sapore unico è il frutto di **una tradizione secolare** che si tramanda di generazione in generazione.



Piatti tipici napoletani: il babà

Altro dolce iconico è il **babà**, un dolce soffice e spugnoso inzuppato nel rum. Il babà rappresenta l'incontro perfetto tra la tradizione napoletana e influenze francesi. Adattato nel corso dei secoli per diventare uno dei dolci più amati dai napoletani e non solo.

Sfogliatella: riccia o frolla?

La **sfogliatella** è un dolce tradizionale che si presenta in due varianti: **riccia**, con una sfoglia croccante e stratificata, e **frolla**, più morbida e liscia.

Entrambe le versioni sono ripiene di ricotta, semolino, canditi e un tocco di cannella. Perfetta per accompagnare un buon caffè napoletano.

Di Silvia Guelpa



INFORMAZIONI

<https://visit-napoli.com/>

ARTICOLI CORRELATI

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/le-bellezze-di-napoli/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/puglia-e-piatti-tipici/>