

Melanzane al cioccolato, l'antica ricetta della tradizione campana

Autore: Maria Paola Scaletta

Data: 04 Maggio 2021



Melanzane al cioccolato, il dolce che ha fatto la storia della cucina campana

- Accostamento ambizioso per questo ortaggio più usato nelle ricette salate
- La ricetta proviene da un convento di suore agostiniane della Campania
- Il piatto ha più di dodici secoli di storia
- Questo piatto può essere preparato anche come “parmigiana” dolce o come tortino

Le melanzane al cioccolato sono una ricetta tipica che arriva dalla [Campania](#). E' un piatto dall'accostamento molto particolare e azzecato. A [Napoli](#) le chiamano “**mulignan ca' ciucculat**”. In genere questo ortaggio che viene gustato in preparazioni salate: l'accostamento con il cioccolato

è un pò insolito.

Le origini delle melanzane al cioccolato

Questa ricetta è molto antica, sembra risalire a un periodo tra l'VIII e il IX secolo. La storia attribuisce questa ricetta alle suore agostiniane di **Santa Maria della Misericordia**. Il piatto sarebbe diventato poi un caposaldo della tradizione culinaria sia nella costiera amalfitana, sia nella cucina sorrentina. Esiste, però, altra versione della storia: questo piatto sarebbe opera dei monaci di un antico convento di Tramonti, i quali realizzavano delle melanzane [fritte](#) che irroravano con un composto dolce e liquoroso, sostituito in seguito dal cioccolato.

Gli ingredienti per le melanzane al cioccolato

- 500 g di melanzane
- 200 g circa di
- cioccolato fondente
- 200 g di marmellata di amarene
- 150 g di cedro candito
- 2 uova
- Farina
- 40 g di cacao
- 200 g di cioccolato fondente
- 50 g di zucchero
- 1 dl e 1/2 di vermut

Come preparare le melanzane al cioccolato

- Spellate gli ortaggi e tagliateli a fettine nel senso della lunghezza, frigetene un po' alla volta in una padella colma d'olio ben caldo. Quando sono leggermente dorate ritiratele con la paletta bucata e asciugatele su carta assorbente.
 - Accoppiate le fettine di melanzana a due a due, quindi farcitele con alcune piccole scaglie di cioccolato, un po' di marmellata e pezzettini di **cedro candito**.
 - Passate i fagottini di melanzana prima nelle uova sbattute, poi nella farina, frigeteli nell'olio ben caldo, quando sono leggermente dorati ritirateli con la paletta bucata, asciugateli con cura su carta assorbente da cucina.
 - Preparate la salsa: in un tegamino messo a bagnomaria lasciate fondere il cioccolato. In un pentolino sciogliete il cacao e lo zucchero con l'acqua necessaria, aggiungete il cioccolato fuso a bagnomaria e il vermut, portate a bollore e cuocete fino a ottenere una consistenza piuttosto densa.
 - Immergetevi velocemente i fagottini di melanzana, sgocciolateli, disponeteli sul piatto da portata, lasciateli raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore. Ritirate, lasciate riposare alcuni minuti e servite a tavola.
-

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/melanzane-cioccolato-campania-storia/597307/>

Generato il 18/05/2026