

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: *Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*

CALZONI DI CECI

Area di produzione:	Intera Regione.
Materie prime:	Ceci, cacao amaro, cioccolato fondente, zucchero, caffè, cannella, vaniglia, anice o altri liquori.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tavolo in legno, paletta di ferro, matterello in legno.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Dopo aver preparato un impasto con ceci passati, cacao, zucchero, cioccolato, liquori, cannella, vaniglia, si stendono piccole porzioni dell'impasto su una sfoglia a base di farina e acqua per formare dei saccottini che vengono ritagliati, chiusi con una forchetta e fritti in olio bollente. I calzoni di ceci possono essere consumati nel giro di 4-5 giorni, conservati in ambiente fresco.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Locale fresco.
Caratteristiche del prodotto finito:	Saccottini di forma quadrata o circolare.
Periodo di produzione:	Durante le feste natalizie.
Riferimenti storici:	Touring Club Italia, Guida all'Italia Gastronomica, 1969.