

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

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

CICERATA

Area di produzione:	Basilicata.
Materie prime:	Passato di mandorle, uova, farina, olio di semi, cioccolato fondente, frutta candita, miele.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Teglie per tostare le mandorle, tritatutto, recipiente in terracotta per preparazione dell'impasto dolce, ripiani in legno per la sagomatura ed asciugatura.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Cicerata: amalgamare il passato di mandorle tostato trito e ridotto in polvere con farina ed uova, sino ad ottenere un impasto omogeneo. Sagomare l'impasto in sferette di circa 1 - 1,5 cm di diametro. Friggerle in olio di semi. Preparare il condimento di miele, frutta candita in pezzettini, cioccolato fondente fuso e in polvere e ridurlo a sciroppo omogeneo tiepido. Amalgamare il tutto con le palline di pasta fritta, sagomarle a ciambelle e lasciare raffreddare.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Le ciambelle vanno conservate in luoghi freschi.
Caratteristiche del prodotto finito:	La ciambella va servita in fette. Si presenta molto consistente al tatto ma in bocca tende ad essere morbida e dolce.
Periodo di produzione:	Dicembre - Natale.
Riferimenti storici:	