

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

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

### MIGLIACCIO

<b>Area di produzione:</b>	Basilicata nord-occidentale.
<b>Materie prime:</b>	Farina di mais, latte, uva passa, formaggio grattugiato, olio, sale.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Mestolo in legno, forno a legna.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	Si forma un impasto omogeneo con tutti gli ingredienti, messo in teglia e cosparso con del latte. Infornare e servire caldo. Il migliaccio può essere consumato nel giro di 4-5 giorni conservandolo in ambiente fresco.
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	Locale fresco.
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	La superficie si presenta friabile, l'interno è più compatto.
<b>Periodo di produzione:</b>	Inverno.
<b>Riferimenti storici:</b>	Touring Club Italia, Guida all'Italia astronomica, 1969.