

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

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

MIGLIACCIO

Area di produzione:	Basilicata nord-occidentale.
Materie prime:	Farina di mais, latte, uva passa, formaggio grattugiato, olio, sale.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Mestolo in legno, forno a legna.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	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.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Locale fresco.
Caratteristiche del prodotto finito:	La superficie si presenta friabile, l'interno è più compatto.
Periodo di produzione:	Inverno.
Riferimenti storici:	Touring Club Italia, Guida all'Italia astronomica, 1969.