

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

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

### MOSTACCIOLI

<b>Area di produzione:</b>	Intera Regione.
<b>Materie prime:</b>	Mandorle, cioccolato fondente, farina, zucchero, cannella, chiodi di garofano, strutto, olio di oliva, caffè.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Tavolo in legno, mortaio, mestolo in legno, paletta di ferro, matterello.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	Dopo aver pestato le mandorle, si uniscono gli ingredienti vari fino a formare una sfoglia alta circa 2 cm. Quindi si procede a tagliare la sfoglia per formare dei rombi lunghi circa 7-8 cm per 4 cm che vanno messi in una teglia e infornati preferibilmente in un forno a legna. I mostaccioli possono essere consumati nel giro di 15 giorni in ambiente fresco.
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	Locale fresco.
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Forma romboidale, grana grossolana, consistenza dura, colore rosso mattone.
<b>Periodo di produzione:</b>	Nelle feste pasquali.
<b>Riferimenti storici:</b>	Touring Club Italia, Guida all'Italia Gastronomica, 1969.