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

Tipologia: Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

PEPERONI CRUSCHI

Area di produzione:	Intera Regione.
Materie prime:	Peperoni rossi, lunghi.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Filo di cotone, ago.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Nel mese di settembre i peperoni vengono legati tra di loro con filo spesso di cotone formando delle lunghe catenelle. Quindi vengono appesi e lasciati asciugare all'aria per più di un mese. Una volta essiccati i peperoni sono pronti per essere spezzettati e fritti in olio di oliva, utilizzandoli per condire altri piatti come baccalà bollito e patate lesse. I peperoni "cruschi" possono essere consumati entro la primavera successiva, conservandoli in ambiente asciutto.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Locale asciutto.
Caratteristiche del prodotto finito:	Superficie del peperone raggrinzita, rugosa e friabile al taglio.
Periodo di produzione:	Da fine agosto a tutto settembre.
Riferimenti storici:	Touring Club Italia, Guida all'Italia Gastronomica, 1969.

ALSIA
REGIONE BASILICATA