

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

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

### PIZZA CON CIGOLI DI MAIALE

<b>Area di produzione:</b>	Montagna e collina lucana.
<b>Materie prime:</b>	Farina, cigoli di maiale, sale, lievito, strutto.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Tavolo in legno, paletta di ferro, forno a legna.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	Dopo aver preparato una pasta lievitata con farina e strutto si dispone il tutto in una teglia unta di strutto. Quindi si farcisce la pasta con cigoli di maiale e si mette a cuocere nel forno a legna. La pizza con i cigoli può essere consumata nel giro di 4-5 giorni.
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	Locale fresco.
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Si presenta di un colore dorato.
<b>Periodo di produzione:</b>	Periodi freddi che vanno da fine autunno a tutto l'inverno.
<b>Riferimenti storici:</b>	I.N.S.O.R. Atlante dei prodotti tipici: Salumi 1989.