

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

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Farina, cigoli di maiale, sale, lievito, strutto.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tavolo in legno, paletta di ferro, forno a legna.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	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.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Locale fresco.
Caratteristiche del prodotto finito:	Si presenta di un colore dorato.
Periodo di produzione:	Periodi freddi che vanno da fine autunno a tutto l'inverno.
Riferimenti storici:	I.N.S.O.R. Atlante dei prodotti tipici: Salumi 1989.