

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

Tipologia: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

U UNGRATTNOAT "SPECIALITA' DU MMIT"

Area di produzione:	Terranova del Pollino (PZ).
Materie prime:	Interiora di pecora e capra (trippicell, polmoni, ecc.), formaggio di pecorino grattugiato, uova, sale, olio d'oliva e bollito di carne ovicaprina, sedano, cipolla e pepe nero.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tavolo piano di legno (scannaturo) padella, pentola, mestolo, paletta di legno (granelli), treppiede o fornellone.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Accurata pulitura delle interiora di pecora e capra e tagliuzzamento degli stessi e deposizione in padella con una leggera aggiunta di olio di oliva ed inizio procedimento della cottura su fuoco a legna.</p> <p>Appena inizia la rosolatura a poco a poco vi si versa il brodo di carne ovi/caprina, bollito a parte in un pentolone e si effettuano frequenti rimescolamenti. Raggiunto il giusto grado di cottura si aggiunge l'impasto di uova stracciate, formaggio grattugiato e pepe continuando a rimescolare amalgamando per bene il tutto. Completamento della cottura.</p>
Locali di stagionatura e/o conservazione:	
Caratteristiche del prodotto finito:	Miscuglio informe dorato.
Periodo di produzione:	Tutto l'anno e durante i matrimoni tradizionali.
Riferimenti storici:	<p>Atlante della tavola – Edizione libreria 2007;</p> <p>Ricette della Basilicata della tradizione popolare – Edizione Pugliese 2005;</p> <p>Purcis in fundo – Edizione Bruna Basile - Matera Settembre 2002.</p>