

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

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

PIZZA RUSTICA (Cazzolla, scarcedda, cuzzola)

Area di produzione:	Basilicata intera.
Materie prime:	Ricotta o toma, soppressata, formaggio pecorino grattugiato, prezzemolo, sugna, sale, pepe, burro, lievito, latte, farina, uova, olio extravergine di oliva.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Recipiente in terracotta per la mescola degli ingredienti, mestolo in legno, per l'impasto di farina, teglia, "forcina per forare l'impasto.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Impasto: mescolare la toma ridotta a pezzettini o la ricotta con tocchetti di soppressata, formaggio pecorino grattugiato, uova, sale, pepe e burro ed aggiungere tanto latte quanto basta ad ottenere un impasto omogeneo e morbido.</p> <p>Pasta involucro esterno: impastare la farina con olio extravergine di oliva, sugna, uova, un pò di burro, lievito e sale. Una volta pronto l'involucro esterno, ungere l'involucro della teglia con la sugna, apporvi un primo strato di pasta sul fondo e far debordare dalla teglia un centimetro di pasta. Riempire con il ripieno già pronto, coprire con un altro spessore di impasto esterno, sigillare i bordi, provvedere a praticare dei fori, con la forchetta sulla superficie superiore, per non consentire che la sfoglia si rompa con le alte temperature. Spalmarvi sopra uno o due tuorli di uova. Infornare.</p>
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Luoghi freschi e asciutti.
Caratteristiche del prodotto finito:	Si presenta con uno spessore di 3-4 cm ed è molto morbida. Va consumata nel giro di tre – quattro giorni max.
Periodo di produzione:	Periodo pasquale ma anche tutto l'anno.
Riferimenti storici:	Touring Club Italiano, Guida all'Italia Gastronomica, 1969. Adamo racconta, Adamo Ponzio, ed. Gal Acta 1999.