

## 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)

<b>Area di produzione:</b>	Basilicata intera.
<b>Materie prime:</b>	Ricotta o toma, soppressata, formaggio pecorino grattugiato, prezzemolo, sugna, sale, pepe, burro, lievito, latte, farina, uova, olio extravergine di oliva.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Recipiente in terracotta per la mescola degli ingredienti, mestolo in legno, per l'impasto di farina, teglia, "forcina per forare l'impasto.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	<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>
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	Luoghi freschi e asciutti.
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Si presenta con uno spessore di 3-4 cm ed è molto morbida. Va consumata nel giro di tre – quattro giorni max.
<b>Periodo di produzione:</b>	Periodo pasquale ma anche tutto l'anno.
<b>Riferimenti storici:</b>	Touring Club Italiano, Guida all'Italia Gastronomica, 1969. Adamo racconta, Adamo Ponzio, ed. Gal Acta 1999.