

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

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

RASKATIELLI DI LEGUMI DI FARDELLA

Area di produzione:	Comune di Fardella.
Materie prime:	Farina di grano – farina di legumi – sugo (pomodoro – pomodorino – peperone verde, basilico, peperoncino).
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Shkcanatur.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Preparazione pasta: sullo spianatoio si impastano le farine e l'acqua fino ad ottenere un composto omogeneo. Si preparano dei piccoli cilindri di pasta che vengono poi cavati con le dita, due tre o quattro a secondo della grandezza desiderato o dalla capacità di chi li prepara. La pasta si cuoce in abbondante acqua salata e si condisce con il sugo.</p> <p>Preparazione sugo: far soffriggere i peperoni tagliati a pezzi e l'aglio in abbondante olio, togliere i peperoni dall'olio e aggiungere i pomodori tagliati in pezzi grossi. Far cuocere lentamente per molto tempo aggiungendo poca acqua alla volta per evitare di bruciare. A cottura quasi ultimata aggiungere il basilico. Il sugo non deve risultare troppo asciutto.</p>
Caratteristiche del prodotto finito:	Pasta scura, molto digeribile.
Periodo di produzione:	Tutto l'anno in particolare nel periodo estivo.
Riferimenti storici:	<p>Nota a cura della prof.ssa Borea Luigina sul Raskatiell di legumi di Fardella.</p> <p>Sagra del Raskatiell di legumi di Fardella arrivata alla XXX edizione (manifestazione che si svolge ogni anno il 18 Agosto).</p>