

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

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

RAVIOLI

Area di produzione:	Tutta la Regione.
Materie prime:	Ricotta ovi-caprina, prezzemolo, menta, zucchero, cannella, formaggio grattugiato, uova, sale e farina.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tavolo in legno, paletta di ferro, matterello in legno.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Dopo aver preparato la sfoglia a base di farina, acqua e uova, si stende sulla stessa dei piccoli quantitativi di ricotta impastata con sale o zucchero, prezzemolo, cannella. Quindi si procede a formare dei saccottini tondi o quadrati che vengono ritagliati e chiusi con la forchetta. I ravioli possono essere consumati nelle 24 ore dalla preparazione previa conservazione in frigo.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	
Caratteristiche del prodotto finito:	Saccottini di forma quadrata o circolare.
Periodo di produzione:	Tutto l'anno.
Riferimenti storici:	Touring Club Italia, Guida all'Italia Gastronomica, 1969.