

# PIATTI TIPICI DI CARNAIOLA

## Vigilia di Natale

- **Crostini di cavolo:** pane abbrustolito con cavolo lessato e condito con olio, sale e aceto.
- **Frittelle di cavolfiore:** cavolfiore lessato e fritto in pastella
- **Minestra di pane:** pane raffermo condito a strati con minestra di ceci e finocchio

## Natale

- ❖ **Maccheroni dolci:** pasta, in genere spaghetti o tagliatelle, condita con noci tritate, cioccolata e spezie.
- ❖ **Cavallucci:** biscotti con canditi, frutta secca e spezie.
- ❖ **Nociate:** crema di miele e noci messa tra due ostie e schiacciata con pile di acqua fredda.
- ❖ **Paste di magro:** biscotti senza uova con noci e spezie.

## Carnevale

- **Castagnole:** impasto sodo di farina, uova, zucchero, limone, olio, liquore e lievito tagliato a gnocchi grandi e morbidi, fritto nello strutto e condito con miele.
- **Frittata di Carnevale:** frittata di uova, salsiccia e pancetta.

## San Giuseppe

- **Frittelle di San Giuseppe:** riso cotto nel latte e condito con uova, cannella, zucchero, cioccolato, rum,

lievito, poca farina e quindi fritto a cucchiate e condito con zucchero.

### **Ascensione**

- **Latte cagliato o latte stretto:** crema di formaggio densa fatta con latte di pecora cagliato e intiepidito

*I contadini in questa ricorrenza non facevano il formaggio e regalavano il latte a parenti ed amici per la preparazione di questo piatto.*

### **Venerdì Santo**

- ★ **Pasta con le alici:** spaghetti con sugo di alici, aglio, olio e poco pomodoro.
- ★ **Baccalà in umido:** fatto con uvetta e verdure.

### **Sabato Santo**

- ★ **Coratella d'agnello:** interiora d'agnello a pezzetti con budelli lessati, intrecciati e tagliati a pezzi cotta con olio, cipolla e, a volte pomodoro.

### **Pasqua**

- ◆ **Torta con il formaggio:** torta di pasta lievitata con uova, formaggio a pezzie grattugiato, olio, strutto, pepe e spezie.
- ◆ **Torta dolce:** torta di pasta lievitata con uova, zucchero e cannella.

*Per i bambini di casa la pasta della torta dolce(o più anticamente quella della torta al formaggio) veniva cotta a*

*forma di “pupa” per le bambine e di “galletto” per i maschietti.*

## **Vendemmia**

- ✦ **Pane col mosto:** pane dolce fatto con mosto di vino rosso e spezie.



## **Ognissanti**

- \* **Fave dei morti:** fave secche lessate ripassate in umido oppure condite con olio, sale, pepe e finocchio e messe su crostini di pane abbrustolito e strofinato con aglio, bagnato nell'acqua di cottura delle fave e condito con olio, sale, pepe e finocchio.

## **Piatti a base di maiale**

- \* **Sanguinaccio:** sangue di maiale condito con pezzi di grasso, pancotto, uvetta, zucchero, buccia d'arancia, spezie, formaggio grattugiato. Viene quindi messo nei budelli più grandi del maiale, lessato, tagliato a fette e cotto nell'olio.
- \* **Torta con i friccioli:** focaccia con i pezzetti di carne croccanti che venivano a galla durante la cottura del grasso per fare lo strutto.
- \* **Mazzafegate:** salsicce fatte con il fegato di maiale.
- \* **Baffo:** guancia affettata e cotta con salvia e aceto.

- \* **Fagioli con le cotiche:** cotiche lessate e ripassate con fagioli lessati, cipolla, sedano pomodoro e olio.
- \* **Oso di prosciutto con fagioli:** si lessa l'osso di prosciutto, si stacca la carne e si ripassa con fagioli lessati come le cotiche.
- \* **Brodo di maiale:** si salavano le ossa di maiale in modo da poterle mantenere per due e tre mesi, quindi si dissalavano facendole bollire in acqua per qualche minuto e si usavano per la preparazione del brodo.

### **Altri piatti tipici**

- ★ **Lumachelle:** pasta di pane condita con olio, strutto, uova, pepe, sale, pezzi di prosciutto o di pancetta e formaggio.
- ★ **Pancotto:** pane raffermo cotto con acqua, olio, aglio e pomodoro nella pignatta di coccio.
- ★ **Crostini di carne:** carne tritata, milza e/o fegatini di pollo cotti con olio, aceto, alici e capperi, passati al setaccio e spalmati su crostini di pane abbrustoliti e bagnati nel brodo.
- ★ **Coniglio in porchetta:** coniglio cotto al forno con aglio e finocchio.
- ★ **Misticanza:** insalata primaverile con le erbe di campagna.

- ★ **Longaruccio:** pane dei poveri che veniva fatto con farina gialla e bianca.
- ★ **Bruschetta:** pane abbrustolito strofinato con l'aglio e condito con olio di frantoio e sale.
- ★ **Polenta:** tagliata a fette e condita con sugo e formaggio oppure abbrustolita sulla gratella.
- ★ **Panizza:** polenta morbida condita con sugo di pomodoro.
- ★ **Tortucce:** pasta di pane stesa a sfoglia e fritta nell'olio o nello strutto e condita con sale o zucchero.
- ★ **Frascarelle:** farina e acqua impastate brevemente con le mani e fatte cadere nel brodo bollente.
- ★ **Cianfragnoni all'aglione:** pasta senza uova tagliata tipo pappardelle e condita con sugo di pomodoro, abbondante aglio, olio e sale.