

Raskatiell dì legumi (miskiglio)



Descrizione

I "raskatiell dì legumi (miskiglio) " sono una ricetta nutriente e facilmente digeribile che affonda le proprie radici nella regione Basilicata.

Certificazioni

Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha inserito i **raskatiell dì legumi** nella lista dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali** della regione Lucania (PAT)

Origini

Si tratta di un tipo di **pasta dal colore scuro**, preparata con farina di legumi e farina di grano duro.

Preparazione

I Raskatiell dì legumi (miskiglio) sono a disposizione in confezione da 500 gr sul sito www.ferraraprodottitipicilucani.com

Gli ingredienti di questa pietanza sono assolutamente naturali e genuini, per un risultato dal sapore delicato che racchiude tutto il sapore della **buona tradizione**.

Per la preparazione, oltre alla pasta su indicata, occorrono soltanto i seguenti ingredienti:

- verdure fresche, per l'esattezza pomodori e peperoni verdi, insieme a basilico e peperoncino, che conferiranno al tutto un aroma più deciso.

Per la preparazione del "**sugo**" dei **raskatiell di legumi (miskiglio)** si deve:

- preparare un soffritto con i peperoni tagliati a pezzetti, aromatizzati con uno spicchio d'aglio;
- una volta cotti, si aggiungono i pomodori e si fa cuocere il tutto a fuoco lento, versando di tanto in tanto un po' d'acqua per evitare che si attacchi alla padella.
- A fine cottura il sugo deve restare un po' lento (un po' brodoso per capirci) , non tirato eccessivamente, così da permettere di gustarlo con il cucchiaino mangiando insieme pasta, sugo, e peperoni tagliati a pezzetti.

Il basilico si aggiungerà soltanto a cottura ultimata.

Ingredienti

Gli ingredienti necessari per la preparazione dei **raskatiell di legumi di Fardella** sono:

- pomodori;
- peperoni verdi;
- basilico;
- peperoncino;
- Rascatielli di Miskiglio

Tradizioni

La ricetta dei **Rascatielli di Legumi (miskiglio)** viene celebrata in apposite sagre, che sono una vera festa accompagnata da suoni, balli e canti, dell'antica tradizione contadina, e che si svolgono nei comuni dell'Area sud della Lucania quali: Chiaromonte, Fardella, Calvera, Carbone , soprattutto in Agosto per deliziare i numerosi emigranti che ritornano nei propri Comuni di appartenenza per le ferie di ogni anno, il calendario delle sagre viene pubblicato sui siti delle Pro Loco Comunali .