

Perché LEGIMIELANDO e il BACCALA'. In questa seconda manifestazione intendiamo promuovere piatti del nostro territorio del periodo che va da inizio settembre a fine dicembre. L'alimentazione era composta da abbondante uso di cereali (grano, orzo e mais o granoturco) e legumi (fagioli, cicerchie, ceci e fave secche). Derivati della lavorazione del maiale (prosciutto, lardo, strutto), animali da cortile (galline, piccioni, anatre e oche), a volte pesce di acqua dolce e per il basso costo all'epoca: baccalà, aringhe e sarde (conservati tramite salatura).

BACCALA' ARROSTO



BOCCOCINI di BACCALA' FRITTI



BACCALA' con i CECI



BACCALA con PATATE e PRUGNE



BACCALA' UVETTA e PRUGNE DOLCE



STRANGOZZI con SUGO di BACCALA' E POMODORO

