

GIORNATA NAZIONALE dei Borghi Autentici

30 Settembre 2018



BORGO AUTENTICO DI PITELLI (SP)

PITEI 'N CUCINA

La tradizione culinaria Pitellese "Primo, secondo e dolce.. impara, prepara e degusta!"

16.00 - 17.00

Show Cooking: impastiamo gli sbabei

Sede Pro Loco Pitelli via U.Biancamano , 246

Il primo piatto ad essere preparato saranno gli sgabei: l'impasto, infatti, richiede almeno 2 ore di lievitazione. Mentre l'impasto risposa, in attesa di essere fritto, si svolgeranno gli altri showcooking. Impasto già lievitato e preparato il giorno precedente sarà comunque fornito per garantire la degustazione del prodotto a tutti i partecipanti.

17.00 - 18.00

Show Cooking: la torta di riso pitellese

Successivamente, si preparerà la Torta di Riso pitellese: data la presenza di un solo forno e il tempo di cottura della torta (circa un'ora) è prevista la preparazione di n. 2 torte di riso al massimo del diametro di 28 cm. circa. La torta sarà infornata intorno alle 17,30 e sarà sfornata alle 18,30, in tempo per essere degustata ancora tiepida per cena. Anche in questo caso, alcune torte di riso saranno già preparate, sia per mostrare il prodotto finito che per garantire la degustazione per tutti i partecipanti

18.00 - 19.00

Show Cooking: I ravioli

Infine, saranno preparati i ravioli: pasta fresca e ripieno. In questo caso la partecipazione dei presenti sarà ancora più attiva. Ciascuno dovrà autonomamente realizzare almeno 12 ravioli, ovvero la propria porzione

Dal momento che questo showcooking potrebbe richiedere più tempo, si è lasciato per ultimo. Inoltre il raviolo non richiede tempo di riposo: semplicemente, una volta fatti, saranno bollentati e serviti

20.00 - 23.00

Cena sociale aperta a tutti i partecipanti allo show cooking e, su prenotazione, a numero chiuso, anche ad altri interessati.

Con il sostegno di



Con il patrocinio di

