

SAGRA DELLA PATTONA

La sagra della pattona si svolge nella prima metà del mese di luglio presso l'oratorio di San Carlo Terme sito in via di Pariana 65. Pertanto il prodotto viene preparato all'interno della struttura sopra indicata. La pattona è un tipico piatto povero della montagna massese.

Ingredienti:

- Acqua
- Sale
- Farina di grano "00"
- Farina di granoturco gialla
- Olio d'oliva

Lavorazione:

Si prepara l'impasto con acqua, farina "00" e farina di granoturco aggiungendo il sale.

Poi quando è bel amalgamato si versa parte dell'impasto in un testo di acciaio già scaldato ed unto con l'olio di oliva e si ricopre con l'altro testo anch'esso unto e preventivamente scaldato.

Si lascia cuocere per sette, otto minuti, girando i testi più volte, e poi si serve farcita di salumi, formaggi spalmabili e nutella.