

“Antichi sapori” di Pietro Zito

MENU DELLA TRANSUMANZA

PRESSO TERRE DI TRAIANO COP CIRCA 60/70 CENA

ORE 19.00 CIRCA INIZIO APERITIVO

Aperitivo servito a giro braccio con vino bianco pugliese

Lampascioni fritti con vincotto

Pecorino fresco primo sale e ravanelli

Olive nere alla cenere

piccole alzatine di mandorle arrostito

Antipasto da servire a tavola

U Caldid pane rafferma con pomodorini al filo timo fresco e doppia cottura

L' avrusc arraganati alla vecchia maniera
buoni (già legnosi)

in alternativa se gli avrusc non sono

Insalata di asparagi selvatici , fave novelle, aglio frasco, aceto rosso e caciotta acida di capra.

Non solo primi

Gambi di bietoline selvatiche con brodo fuggito e odore di buccia di pecorino

Orecchiette di grano arso con ragu' di pedarda di'agnello alle spezie della murgia con assaggio di pedarda ripiena accanto alle orecchiette.

Non è un giorno di festa (niente carne)

Insalatina di erbe spontanee dei tratturi

con ricottina tiepida di pecora e pecorino stagionato con gambi di borragine dolce

Ma che dolce

Pasta con ricotta zucchero e vincotto (che da piccoli dovevamo mangiare)

Quasi tiramisù murgiano con mandorle amare e crema di ricotta