



COMUNE DI MASERA
PROVINCIA DEL VCO

DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE
DE.C.O.

REGISTRO
(ART. 3 DEL REGOLAMENTO)

Il Sindaco

Michel Bruno

IL SEGRETARIO COM.LE

[Handwritten signature]

NUMERO ISCRIZIONE	DENOMINAZIONE	SOGGETTO E DATA PRESENTAZIONE ISTANZA	CARATTERISTICHE PRODOTTO E PROCESSO PRODUTTIVO	ATTO E DATA CONCESSIONE DE.C.O
1	PASCTA E BAJAN RUSTIA	AMMINISTRAZIONE COMUNALE GIUGNO 2013	INGREDIENTI:PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TIPO "REGINETTE" PIAT-TONI VERDI; OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA; BURRO; AGLIO; FORMAG-GIO NOSTRANO OSSOLANO; SALE E PEPE. PREPARAZIONE: 1) PORTARE A EBOLLIZIONE ABBONDANTE ACQUA GIA' SALATA E AGGIUNGERE I PIATTONI; 2) A CIRCA META' COTTURA AGGIUNGERE NELLA STESSA PENTOLA LA PASTA; 3) A PARTE IN UNA CASSERUOLA PREPARARE OLIO, BURRO, AGLIO; 4) SCOLARE BENE LA PASTA AL DENTE CON I PIATTONI ED AGGIUNGEE IL TUTTO NELLA PADELLA AD OLIO BE CALDO; 5) CUOCERE RIGIRANDO SPESSO L'IMPASTO PER QUALCHE MINUTO; 6) AGGIUNGERE I FORMAGGI RIDOTTI A PEZZETTINI ED AMALGAMARE L'IM-PASTO; 7) CUOCERE ANCORA UN MINUTO E POI LASCIARE RIPOSARE A FIAMMA LENTA IN MODO CHE SI FORMI LA CARATTERISTICA CROSTICI-NA DORATA; 8) SERVIRE BEN CALDA - LA CONSISTENZA DELLA PASTA DEVE ESSERE MORBIDS ED I PIATTONI DEVONO ESSERE BEN COTTI.	DELIBERAZIONE C.C. N° 14 29 AGOSTO 2013
2	MORTADELLA DI MASERA	DITTA SARTORETTI MARA MASERA 31-07-2013	INGREDIENTI: CARNE SUINA; FEGATO SUINA; VIN BRULE' (COMPOSTO UTILIZZANDO VINO AUTOCTONO TIPO "PRUNENT"); SALE E SPEZIE. PREPARAZIONE: 1) TRITURARE LA CARNE E IL FEGAO DI SUINO; 2) PROCEDERE A IMPASTARE LA CARNE DI SUINO CON INSERIMENTO DELLE SPEZIE E PER ULTIMO, L'IMPASTO VIENE BAGNATO CON VIN BRULE'; 3) AL TERMINE L'IMPASTO VIENE INSERITO NEL BUDELLO DI MAIALE E QUINDI LEGATO E LASCIATO ASCIUGARE.	DELIBERAZIONE C.C. N° 4 4 APRILE 2014

Il Sindaco
Michel Bruno

IL SEGRETARIO COM.LE
