



CITTA' DELL'AMATRICE
MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE

FRITTATA TRADIZIONALE DI PASQUA

“La Frittatona”

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

=====

La “Frittata Tradizionale di Pasqua” detta anche “La Frittatona”, è un prodotto che appartiene alla tradizione culinaria Amatriciana, legato alla popolare “colazione della Pasqua Amatriciana”.

La ricetta originale, è stata tramandata da generazioni in generazioni, almeno dalla metà del 1800 ad oggi.

Era ed è ancora usanza, preparare in famiglia questa grande frittata, che racchiudeva in se soprattutto quegli ingredienti “poveri” (di scarto) dell’agnello, che veniva macellato proprio in occasione della Santa Pasqua.

La tradizione vuole che la frittata, vista anche la laboriosità della preparazione, venisse preparata nella giornata del Sabato Santo, fatta riposare una notte per poi essere servita rigorosamente fredda, nella mattinata di Pasqua.

Inoltre era usanza, per la preparazione, usare un numero di uova pari agli anni della persona più anziana presente in casa (esempio 80 anni = a 80 uova), quindi si rendeva necessario l'uso della padella più grande che si aveva a disposizione.

La relativa e cospicua mole della frittata, (ecco perché “Frittatona”), permetteva un eccesso/avanzo della pietanza, che veniva consumato come da consuetudine, nella giornata del martedì “a Passalacqua”, ovvero la scampagnata fuori porta degli amatriciani (la pasquetta amatriciana).

La “Frittatona”, insieme alle uova sode, la pizza di pasqua e il salame casareccio, va a formare la tradizionale colazione di pasqua di Amatrice.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DELLA FERRATELLA DELL'AMATRICE

L’area di produzione è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice.

METODO DI OTTENIMENTO

1. COSA OCCORRE

- 40 uova fresche:
- 2 coratelle complete (fegato, cuore, animelle e polmoni) di agnello:
- Budelline di 2 agnelli da latte:
- 15 carciofi romaneschi:
- 50 grammi di menta romana fresca:
- Sale e olio extravergine di oliva q.b.
- un padellone grande e una padella.

2. PROCEDIMENTO E COTTURA

Preparare un composto di 40 uova intere aggiungendo sale q.b.

Sbollentare le budelline in acqua bollente, scolare e tagliare finemente. Alla stessa maniera tagliare le coratelle e metterle in un padellone con olio extravergine di oliva, insieme alla budelline. Girare in continuazione e portare il composto quasi a completa cottura. Nel frattempo pulire i carciofi, facendo rimanere solo i cuori (la parte più tenera), tagliare alla giuliana e mettere il preparato in cottura in un'altra padella con un filo d'olio extravergine. Una volta pronti, unire i carciofi con la coratella e le budelline nel padellone, aggiungere la menta e attendere che tutto il preparato sia amalgamato uniformemente.

Aggiungere quindi il composto di 40 uova e seguire il normale procedimento per la preparazione di una frittata.

Una volta pronta, far freddare a temperatura ambiente la frittata e poi servire.

La "Frittatona", va servita rigorosamente fredda.

3. PRESENTAZIONE

La "Frittata Tradizionale di Pasqua", si presenta compatta, con un diametro di minimo 40/45 cm e un'altezza di circa 5-6 cm.

Gli ingredienti usati donano al prodotto un colore leggermente scuro.