

GARGATI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gargati.



La storia

Tipica pasta realizzata e mangiata dalle famiglie vicentine; ora è prodotta soprattutto nei pastifici artigianali e da molti è confusa con i maccheroni.

Descrizione del prodotto

Si tratta di una pasta simile ai maccheroni, realizzata con farina di grano tenero, semola di grano duro, uova (6 per ogni kg di farina). Il diametro è di circa 1,2 cm e la lunghezza di circa 5 cm.

Processo di produzione

L'impasto viene realizzato con gli ingredienti sopra descritti, poi viene inserito in una piccola pressa con trafilatrice (lavorazione per estrusione). L'impasto non deve essere troppo umido, altrimenti la pasta risulterà troppo liscia e non tratterrà bene il sugo. I "gargati" sono generalmente venduti allo stato sfuso.

Usi

Ottimi se accompagnati con sughi di carne o verdure.

Reperibilità

Nella provincia di Vicenza presso alcuni pastifici che li producono o in alcuni ristoranti che li propongono.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.

