

SUBIOTI ALL'ORTICA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Subioti all'ortica, rigatoni all'ortica.



La storia

Ideati nel dopo-guerra per la crescente richiesta di forme diverse di pasta che arricchissero le tavole venete.

Descrizione del prodotto

I "subioti all'ortica", una pasta simile ai maccheroni, sono prodotti con farina, acqua, sale, uova e ortiche. Il loro 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 "subioti all'ortica" sono generalmente venduti allo stato sfuso.

Usi

Ottimi se accompagnati con sughi di carne o verdure.

Reperibilità

I "subioti all'ortica" sono reperibili in tutta la Regione, presso alcuni pastifici che li producono o in alcuni ristoranti e agriturismi che li propongono.

Territorio interessato alla produzione

Tutta la Regione del Veneto, in particolare la provincia di Treviso.

