

TAJADELE AL TARDIVO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tajadele al tardivo, Tajadee de Treviso al Tardivo.



La storia

Le "tajadele al tardivo" vengono prodotte in tutto il territorio della provincia di Treviso ed in particolare nel comune di Mogliano Veneto, da oltre 30 anni.

Descrizione del prodotto

Gli ingredienti delle "tajadele al tardivo" sono: farina di frumento, acqua, sale, uova e radicchio tardivo.

Processo di produzione

Si tratta di un metodo antico di lavorazione della pasta fatta in casa. La sfoglia viene realizzata con farina (mezzo chilo per volta), due uova, un po' d'acqua e latte. Si amalgamano gli ingredienti sulla spianatoia, quindi con il mattarello si assottiglia la pasta che viene successivamente arrotolata e tagliata in strisce larghe 3-4 cm. Poi si lava il radicchio che verrà amalgamato assieme alla pasta.

Usi

Le "tajadele al tardivo" sono apprezzate per la loro delicatezza ed il gusto piacevolmente dolce-amarognolo.

Reperibilità

Si trovano nei pastifici artigianali della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.

