
Menjar típic a Bari

Autor:

Data de publicació: 09-05-2019

Menjar típic a Bari

Estàs aquí:

Inici

Descobrint Bari

Menjar típic a Bari

Bari el tenta amb menjar deliciós

Peix cru

Abans de popularitzar el sushi, els de Bari consideraven que el peix cru era una delicadesa divina. Com a aperitiu, un berenar ràpid del pescador, allievi, canolicchi, pop, ostres, musclos, limpets i canestrelli us permetrà tastar el veritable sabor del mar. No t'atreveixes a mullar-los amb suc de llimona! És un sacrilegi.

Focaccia

Mans de palma a palma, paladar en èxtasi, estómac ple. Focaccia a Bari no és un menjar senzill del carrer, sinó una experiència mico-religiosa que implica plenament cadascun dels vostres sentits. La focaccia, la patata coberta per una capa de tomàquet fresc, satisfà la gana de tothom, des del simple aperitiu fins al menjar complet. Cerqueu-lo a les pastisseries.

Sgaglionze

És difícil pensar en les cuines velles de Bari i la farina de blat de moro junts. No obstant això, ningú a Bari no pot resistir-se a una bossa plena de sgaglionze cruixent: rodanxes de blat de moro de forma quadrada submergides en oli i fregides, retirades calentes i salades. Sabrosos companys per fer una passejada entre els aliats del nucli antic.

Panzerotti

Panzerotto fregit és un ritu agradable que us acompanya durant totes les estacions. Segons la tradició local, la seva preparació implica famílies, reunides al voltant de la taula blanquejada amb farina, disposada a estendre la massa, omplir-la amb tomàquets i formatge mozzarella, tancar-les i fregir-les. A Bari, les variacions més populars es consideren farcides de naps o carn.

'Nghimeridde

Durant les fresques nits de primavera, una capa de fum lleugerament disminueix l'horitzó al passeig marítim de Bari. Les brases, anomenades fornacelles, treballen per cuinar petits cilindres de carn, fets de carn de xai o de cabra, ben tancats a l'interior del seu propi intestí, amb fulles de julivert gegant i llavors de fonoll salvatge.

Patates, arrossos i musclos

Esperit de Bari en un primer plat ric, ple i amb gust. En una perfecta amanida de patates, arrossos i musclos és la misteriosa alquímia entre la terra i el mar. Ningú no pot descriure quina és la proporció adequada entre aquests tres ingredients principals, per garantir una cocció perfecta i uniforme. Potser l'únic que sàpiga és l'àvia.

Orecchiette

És el nom de pasta típica de Bari. El seu nom és suggerit per la seva forma que sembla una petita orella. Els de Bari també els anomenen strascenate com a record de la seva preparació: amb un ganivet, es posen en la taula de tallar que es divideixen en molts petits trossos de massa. Un binomi perfecte amb cap de naps i és imprescindible per a Bari i Apulia.

Sporcamuss

A Bari no es pot aixecar de la taula abans de menjar-se un esporaculo: unes postres fetes de massa de phyllo, farcides de crema, cobertes per una mica de sucre glaçat. Podeu entendre fàcilment el seu nom a partir de la primera mossegada: sobre la seva capa es posarà una lleugera capa de sucre glaçat.

Costella de cavalls

Dimecres i festius de Dimecres i Festius de Bari que no es poden perdre, és el que té braciolo! Són rotllos de carn de gran format que es cuinen i es deixen assaonar en ragu. S'omplen de formatge de caciocavallo i de llard de porc.