

cucina

Il paese è conosciuto per la produzione del biscotto amaretto (Amaretto morbido di

Sassello) di pasta alle mandorle, una ricetta risalente al XIX secolo e che

annualmente viene festeggiato in una sagra a tema. La tradizione culinaria contadina

riporta numerose ricette a base di funghi che costituiscono il patrimonio

gastronomico del paese. I salumi e la carne di pregio sono apprezzati e oggetto di

acquisti da parte dei turisti. Tra i piatti della cucina locale si ricorda la cacciagione

(cinghiale, capriolo, lepre e fagiano) e la *torta pasqualina*, particolare torta salata di

verdure e uova che si prepara in periodo pasquale.



Il testo è disponibile secondo la licenza Creative Commons Attribuzione-Condividi allo stesso modo; possono applicarsi condizioni ulteriori. Vedi le condizioni d'uso per i dettagli. Wikipedia® è un marchio registrato della Wikimedia Foundation, Inc.