# Farinate

LEGENDA

**Ingredienti**

(separati da virgola = varianti alternative; senza virgola = usati assieme)

**G** = grano **M** = mais
**C** = ceci **F** = fave **H** = cicerchie **P** = piselli
**K** = castagne

**Condizione di G**

***m*** = grossolanamente macinato e non stacciato
***f*** = farina o semola
***g*** = farina o semola ridotta in granuli

**Liquido di cottura**

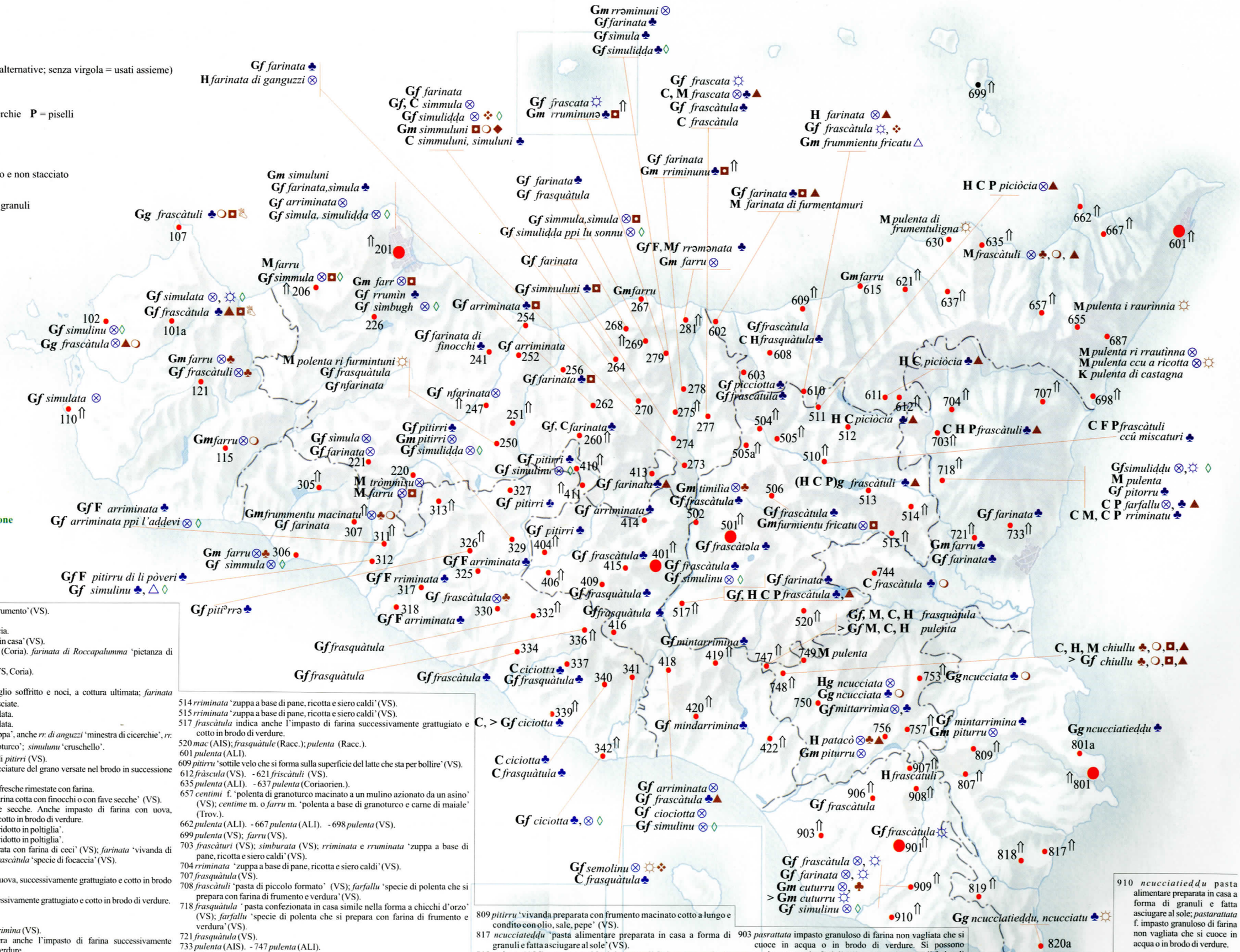
⊗ = acqua salata
♣ = brodo vegetale
△ = brodo di carne
☼ = latte

**Condimenti**

♣ = vegetali
❍ = legumi
◘ = (salsa di) pomodoro
▲ = parti del maiale (ciccioli, lardo, salsiccia)
◆ = altre carni
☼ = latte o ricotta
❖ = zucchero
= cannella

◊ = **destinata all'alimentazione di bambini**

> = variante più recente




⇑ = ANNOTAZIONI

110 *fascàtula* 'farinata di farina di frumento' (VS).
201 *farru* minestra di farro integro.
206 Il *farru* si prepara per Santa Lucia.
247 *farru* 'pietanza di grano molito in casa' (VS).
251 *simulata* 'farinata di semola' (Coria). *farinata di Roccapalumma* 'pietanza di grano molito in casa' (Coria).
260 *pappitacciò* 'farinata di ceci' (VS, Coria).
269 *farru* minestra di farro integro.
275 *rrəminuni* con aggiunta di aglio soffritto e noci, a cottura ultimata; *farinata* eventuale aggiunta di fave sgusciate.
278 Con una spolverata di ricotta salata.
279 Con una spolverata di ricotta salata.
281 *rrəmənata* anche 'minestra, zuppa', anche *rr. di anguzzi* 'minestra di cicerchie', *rr. di pəpəliniə* 'minestra di granoturco'; *simulunu* 'cruschello'.
305 *farru di li merceri* sinonimo di *pitirri* (VS).
307 Vengono bollite tre diverse stacciature del grano versate nel brodo in successione temporale.
311 *arriminata* anche purea di fave fresche rimestate con farina.
313 *pitirru* 'vivanda costituita da farina cotta con finocchi o con fave secche' (VS).
326 Farina cotta insieme a fave secche. Anche impasto di farina con uova, successivamente grattugiato e cotto in brodo di verdure.
332 *a ffrasquàtula* 'di cibo scotto o ridotto in poltiglia'.
336 *a ffrasquàtula* 'di cibo scotto o ridotto in poltiglia'.
342 *cicirata* 'specie di torta preparata con farina di ceci' (VS); *farinata* 'vivanda di farina cotta nell'acqua' (VS); *frascàtula* 'specie di focaccia' (VS).
401 Anche *frascata* (VS).
404 *pitirri* pl. impasto di farina con uova, successivamente grattugiato e cotto in brodo di verdure.
406 *pitirrata* impasto di farina successivamente grattugiato e cotto in brodo di verdure.
410 Anche *arazzi arriminati*.
411 *pitirri* (AIS).
419 Anche *mintaerimina; minti-e-rrimìna* (VS).
420 *mindarrimina* anticamente era anche l'impasto di farina successivamente grattugiato e cotto in brodo di verdure.
422 *pastrattata* impasto di farina successivamente grattugiato e cotto in brodo di verdure.
501 *simuluni* 'minestra di grano macinato grossolanamente' (Coria); *piciòcia* 'polenta fatta con farina di ceci e cicerchia' (VS).
504 *frascàtela* (Trov.). 505a *picciotta* 'polenta' (VS).
505 *piciota* 'farinata di farina mista di cereali servita con carne di maiale' (Trov.).
514 *rriminata* 'zuppa a base di pane, ricotta e siero caldi' (VS).
515 *rriminata* 'zuppa a base di pane, ricotta e siero caldi' (VS).
517 *frascàtula* indica anche l'impasto di farina successivamente grattugiato e cotto in brodo di verdure.
520 *mac* (AIS); *frasquàtule* (Racc.); *pulenta* (Racc.).
601 *pulenta* (ALI).
609 *pitirru* 'sottile velo che si forma sulla superficie del latte che sta per bollire' (VS).
612 *fràscula* (VS). - 621 *friscàtuli* (VS).
635 *pulenta* (ALI). - 637 *pulenta* (Coriaorien.).
657 *centimi* f. 'polenta di granoturco macinato a un mulino azionato da un asino' (VS); *centime* m. o *farru* m. 'polenta a base di granoturco e carne di maiale' (Trov.).
662 *pulenta* (ALI). - 667 *pulenta* (ALI). - 698 *pulenta* (VS).
699 *pulenta* (VS); *farru* (VS).
703 *frascàturi* (VS); *simburata* (VS); *rriminata* e *rruminata* 'zuppa a base di pane, ricotta e siero caldi' (VS).
704 *rriminata* 'zuppa a base di pane, ricotta e siero caldi' (VS).
707 *frasquàtula* (VS).
708 *frascàtuli* 'pasta di piccolo formato' (VS); *farfallu* 'specie di polenta che si prepara con farina di frumento e verdura' (VS).
718 *frasquàtula* ' pasta confezionata in casa simile nella forma a chicchi d'orzo' (VS); *farfallu* 'specie di polenta che si prepara con farina di frumento e verdura' (VS).
721 *frasquàtula* (VS).
733 *pulenta* (AIS). - 747 *pulenta* (ALI).
748 *chiullu* (AIS).
753 *ncucciata* 'sorta di polenta a base di farina di frumento e di broccoli' (VS).
757 *patacò* pane cotto che si bolliva insieme ad un brodo di pomodoro molto diluito e che si dava ai bambini durante lo svezzamento.
801 *pulenta* (VS).
807 *rriminata* 'farinata di frumento' (VS); *farinata* 'pastone, farina sciolta nell'acqua calda che si dà alle bestie come mangime' (VS).
809 *pitirru* 'vivanda preparata con frumento macinato cotto a lungo e condito con olio, sale, pepe' (VS).
817 *ncucciatiedda* 'pasta alimentare preparata in casa a forma di granuli e fatta asciugare al sole' (VS).
818 *polenta* (ALI); *stracciatiedda* pl. impasto di farina, con aggiunta di uova per la manifattura di granelli di pasta da cuocere in brodo.
819 *ncucciatiedda* 'tipo di pasta a forma di granellini irregolari, che si prepara in casa passando l'impasto sulla grattugia' (VS).
901 *piciòcia* anche piatto invernale a base di zucca, ricotta, formaggio e brodo vegetale aromatico.
903 *pasrattata* impasto granuloso di farina non vagliata che si cuoce in acqua o in brodo di verdure. Si possono aggiungere anche fagioli. L'impasto può essere di farina di frumento o di farina d'orzo.
906 *pastatunna* impasto granuloso di pasta di farina di frumento successivamente sbriciolato con le mani o con il supporto di un setaccio o di una grattugia, e messo in cottura.
907 *patacò* purea di fave secche cotte in brodo di verdure, eventualmente con la pasta.
908 *cuturru* m. 'sorta di minestra fatta con grano macinato in modo rudimentale' (VS); *patacò* f. 'polenta che si fa con farina di cicerchie o di granturco' (VS).
909 *piciòca* f. 'Minestra di farina condita con formaggio' (VS); *ncucciatiedda* 'tipo di pasta a forma di granellini irregolari, che si prepara in casa passando l'impasto sulla grattugia' (VS); *pasrattata*, *pastrattata* f. 'impasto granuloso di farina non vagliata che si cuoce in acqua o in brodo di verdure' (VS).
910 *ncucciatiedda* pasta alimentare preparata in casa a forma di granuli e fatta asciugare al sole; *pastarattata* f. impasto granuloso di farina non vagliata che si cuoce in acqua o in brodo di verdure.