

2 Focacce del tipo A/Bu

Pagnottella di pasta di pane, gen. ammorbidita con aggiunta di acqua, cotta a forno chiuso e consumata:

A = anche senza condimento
B = aperta e condita

LEGENDA

m = Impasto aromatizzato con semi di finocchio o di anice
B = Destinata soprattutto ai bambini.
Preparata esclusivamente (sigla fuori parentesi) o più tipicamente (sigla dentro parentesi) per la festa di:
D = Commemorazione dei defunti
I = Immacolata Concezione
L = San Calogero
M = San Martino
T = Pentecoste



*ANNOTAZIONI

105, 106, 107, 123, 327.
Si consuma intingendola nel mosto cotto.

110, 267, 302, 326, 333, 734, 753, 801a
cuđduredda a forma di ciambella.

106
Anche con uva passa nell'impasto.

121
sciavata si consuma intingendola nel mosto cotto.

124
muffulettu condita anche con ciccioli.

109
muffulettu lisciu senza aromi né farce aggiunte; *muffulettu cunzatu* con pezzetti di oliva nell'impasto; *facci ri vècchia* preparata spesso con la pasta residua del pane, si presenta con la superficie rugosa e ed più bassa della *vastidduzza*.

117
vastidduzza di forma rotonda e più grande del *cuđdureddu* che ha varie forme.

201, 201a, 210a, 212
Talvolta è chiamata *mufful(i)etta* o *muffulietta* anche quella condita con milza di bovino soffritta nello strutto (*pani câ mèusa*) o con frittelle di ceci (*pan'e ppanelli*) e crocchette di patate (*cazzilli*), più nota come *vast(i)edda* o *vastiedda*.

312
Condita anche con ciccioli.

327, 329
Nell'impasto si aggiunge un po' di zucchero.

415, 417
Condita anche con ricotta e miele.

801a, 807, 810, 820, 910
scacciuni anche con il cruschello misto alla farina.

820
La *muffulettu* è più morbida della *vastiedda*.

