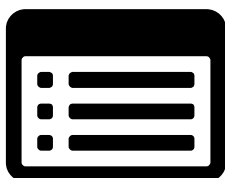


Ricetta



Ingredienti per l'impasto:

farina di grano duro(semola), lievito, acqua, sale, strutto(saimi), latte, uova, fiori di sambuco;

Ingredienti per la farcitura:

tuma fresca tagliata a fette, salame(*fellata*) affettato e posto a strati e, facoltativamente, dadini di pancetta(*vintrisca*) soffritta. Il tutto viene cosparso abbondantemente con fiori di sambuco;

L'impasto: eseguito in maniera energica, e un'attenta cottura nel forno(che conferisce la tipica doratura) rappresentano fattori fondamentali per la buona riuscita del prodotto.

La *vastedda cu sammucu*, esternamente a crosta croccante, è composta nel suo interno da due strati di pasta, separati da farcitura. A cottura avvenuta, lo spessore non supera i 5-7 centimetri. La forma tradizionale è quella circolare, ma si può presentare anche rettangolare.

Uso dei fiori di sambuco



In **medicina popolare** i fiori sono impegnati in caso di **febbre, tosse, mal di gola** e altre **affezioni dell'apparato respiratorio**.

L'infuso è utilizzato anche come **antinfiammatorio** e **astringente delle affezioni della pelle**.