

Paste di meliga

Dall'antica tradizione cuneese, paste di meliga artigianali

Le paste di meliga sono i **tradizionali biscotti della provincia di Cuneo**: deliziose ciambelline prodotte con farina di grano "00", farina di "Meliga", un'antica varietà di mais piemontese e scorza di limone biologico grattugiata.

Ogni biscotto viene **realizzato a mano**, creando così la caratteristica forma tonda.



Curiosità: il dolce preferito dal conte Camillo Benso di Cavour

Si legge che Cavour terminasse il pasto con due paste di meliga e un bicchierino di Barolo Chinato. Le paste di meliga sono deliziose se abbinate ad un vino dolce come il Moscato o vini dolci e liquorosi come il Barolo Chinato e il Moscato Passito.

