

La [cucina salentina](#) è caratterizzata da numerosi piatti tipici, soprattutto a base di [verdure](#) e [pesce](#)

, ed è accompagnata da famosi e pregiati vini

[DOC](#)

come il

[Primitivo di Manduria](#)

o il

[Negroamaro](#)

Fra gli alimenti più tipici si distinguono i *pezzetti*, uno spezzatino di carne di [cavallo](#) al sugo piccante, e la

*pitta di patate*

, una pizza bassa di patate contenente una gran quantità di ingredienti vegetali, quali cipolle, rape, pomodoro. Tipico anche il pane con le olive chiamato

[puccia](#)

e, per quel che riguarda la gastronomia "da passeggio", il

[rustico](#)

, una sfoglia sottile cotta in forno contenente un impasto di besciamella, di mozzarella, pomodoro, pepe ed occasionalmente noce moscata. Altro alimento tipico sono le

[frisedde](#)

o

*frise*

, ciambelle di pane biscottato fino ad una consistenza di grande durezza, realizzato spesso con grano d'orzo e tagliato a metà cottura in senso orizzontale, che va ammorbidito mediante breve immersione in acqua e quindi condita con

[olio](#)

,

[sale](#)

e

[pomodoro](#)

.

Diffuse anche sono le [pittule](#) (o pettule), frittelle di forma grossolana ripiene di rape, fiori di zucca, baccalà o senza ripieno che si gustano inzuppate nel

[vino](#)

[cotto](#)

.

Molto rinomata è la pasticceria, più simile a quella siciliana che alla pugliese, in cui si distinguono il [pasticciotto leccese](#) , il [fruttone](#) , le [bocche di dama](#) , la [pasta di mandorla](#) , lo [s pumone salentino](#)

.