

BOTTARGA DI MUGGINE - ORO DI CABRAS



CODICE	94010
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sardegna
PESO	170 g circa

Uova di muggine salate e stagionate secondo tradizione

DESCRIZIONE	Uova di muggine in baffa salate ed essiccate
ASPETTO	Ridotta in polvere fine dal colore ambrato che diventa più o meno intenso a seconda della stagionatura
SAPORE	Sapido, delicato ma di forte personalità, con un aroma salmastro e ammandorlato
SELEZIONATO PERCHÈ	Viene prodotta secondo tradizione dai Fratelli Manca a Cabras, nella penisola del Sinis, sulla costa centro occidentale della Sardegna
CURIOSITÀ	La parola bottarga deriva dall'arabo "bottarikh" (uova di pesce salate) e costituiva carico prezioso e merce di scambio ambitissima in tutto il Mediterraneo
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da servire affettata sottilmente e condita con un filo di buon olio d'oliva possibilmente fruttato su un crostino di pane, oppure grattugiata sugli spaghetti. Da provare a fettine sottili su fette di provola stagionata, condite con un filo d'olio extravergine d'oliva. Fantastica anche in insalata con del cuore di sedano o del carciofo sardo tagliati a julienne, conditi con olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e pepe nero e lasciati marinare almeno due o tre ore prima di servire