

BOTTARGA DI MUGGINE - ORO DI CABRAS



CODICE 94009

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Sardegna

PESO 130 g circa

Uova di muggine salate e stagionate secondo tradizione

DESCRIZIONE

Uova di muggine salate e lasciate maturare nella propria sacca ovarica

ASPETTO

Il colore ambrato diventa più o meno intenso a seconda della stagionatura, presenta un 'cappuccio' detto in sardo 'su biddiu', che tradotto significa 'ombelico', costituito da un breve tratto di placenta che rimane attaccato alla parte iniziale della baffa

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