

# BOTTARGA DI MUGGINE - ORO DI CABRAS



<b>CODICE</b>	94009
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sardegna
<b>PESO</b>	130 g circa

Uova di muggine salate e stagionate secondo tradizione

<b>DESCRIZIONE</b>	Uova di muggine salate e lasciate maturare nella propria sacca ovarica
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Sapido, delicato ma di forte personalità, con un aroma salmastro e ammandorlato
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Viene prodotta secondo tradizione dai Fratelli Manca a Cabras, nella penisola del Sinis, sulla costa centro occidentale della Sardegna
<b>CURIOSITÀ</b>	La parola bottarga deriva dall'arabo "bottarikh" (uova di pesce salate) e costituiva carico prezioso e merce di scambio ambitissima in tutto il mediterraneo
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.