

PATÈ DI POMODORI VERDI



CODICE	94524
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	100 g

Patè di pomodori verdi coltivati in Puglia e raccolti tra agosto e settembre

DESCRIZIONE

I pomodori vengono macinati insieme ai capperi di Racale (Comunità del cibo di Slow Food) sale integrale e ad altre spezie mediterranee, poi il patè così ottenuto viene invasato in olio extravergine di oliva e olio di semi di girasole

ASPETTO

Crema vellutata di colore verde scarico-giallo

SAPORE

Gusto delicato con un buon equilibrio tra dolce e sapido

PRODUTTORE

I Contadini - Ugento (LE)

SELEZIONATO PERCHÈ

Il patè di pomodori verdi è fatto con i pomodori salentini raccolti manualmente nel mese di Luglio quando sono ancora acerbi, vengono coltivati a campo aperto nel mese di maggio. Successivamente vengono lavati, selezionati, tagliati a fette e maturati sotto sale. È un metodo di lavorazione tradizionale tramandato da generazione in generazione dai vecchi contadini salentini

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Questo patè è ottimo per preparare delle bruschette originali e gustose, sulle friselline, o da abbinare ai formaggi a pasta morbida, ma anche da saltare con la pasta condita con rucola e scaglie di formaggio. Si presta bene anche ad accompagnare la pasta fredda, o nelle crostate salate, e perchè no? anche sulla pizza o piadine