

FRIARIELLI NAPOLETANI IN OLIO



CODICE	96356
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
PESO	Peso netto 800 g (Peso sgocciolato 600 g)

Infiorescenze delle cime di rapa sbollentate e pronte all'uso

DESCRIZIONE

Infiorescenze delle cime di rapa appena sbollentate e conservate in olio di semi di girasole con aglio e peperoncino, pronte all'uso

ASPETTO

Nella latta troviamo pochissimo olio in eccesso una volta sgocciolato il prodotto. Si tratta delle cime di rapa nella loro interezza, croccanti e amarognole come appena colte

SAPORE

Sapore deciso e leggermente amaro, ecco perchè ben si sposa con le carni grasse come la salsiccia

PRODUTTORE

Casa Marrazzo - Pagani (SA)

SELEZIONATO PERCHÈ

Impossibile non assaggiare questa nuova referenza di Casa Marrazzo aggiunta nel nostro assortimento insieme ai Peperoni grigliati a filetti. Un ingrediente tipico della cucina partenopea direttamente nelle nostre case con tutto il sapore e l'esperienza che solo Casa Marrazzo sa regalare

CURIOSITÀ

Infiorescenze giovanissime delle cime di rapa, sono una specialità tutta italiana dal sapore amaro. I broccoli friarielli sono una verdura a foglie che, a seconda di dove ci si trova in Italia viene chiamata in modi diversi. A Roma la gente li definisce col nome di 'broccoletti', in Toscana, invece, li chiamano 'rapini', a Napoli e in Campania, più precisamente, la patria di questa specialità, si chiamano 'broccoli friarielli' (con la e chiusa). Ed in Puglia? Qui sono conosciuti come 'cime di rapa'

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

I friarielli sono particolarmente gustosi saltati in padella con olio d'oliva e uno spicchio d'aglio. A Napoli, per esaltarne il sapore e renderli ancora più appetitosi, aggiungono anche pezzetti di salsiccia. I broccoli friarielli offrono, inoltre, un meraviglioso abbinamento con la pasta ma sono ottimi anche come contorno da contrasto a pesce e carni