

SARDE IN SAOR



| | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| CODICE | 94083 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE ** | Italia, Friuli Venezia Giulia |
| PESO | 150 g |

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Specialità veneziana a base di sarde e cipolla

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Specialità a base di sardine cotte e marinate con cipolla, uva sultanina e pinoli |
| ASPETTO | Si presentano con una carne color bianco-crema abbinata a filamenti di cipolla, pinoli e uva sultanina |
| SAPORE | Il sapore tipico della sardina è piacevolmente abbinato a quello dolce della cipolla e dei pinoli |
| PRODUTTORE | Friultrota - San Daniele del Friuli (UD) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | Grazie a Friultrota vi proponiamo una specialità derivante da una ricetta tipica della tradizione veneta e friulana e che si affianca alle altre due specialità di pesce tradizionali già presenti tra le nostre proposte: il baccalà delicato e il baccalà mantecato |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Le sarde in saor possono essere gustate su dei crostini caldi per replicare il tipico "cicheto" dei bacari veneziani. In alternativa, possono essere servite come secondo piatto accompagnato da polenta fresca come da tradizione veneta-friulana |