

## SARDE IN SAOR

**CODICE**

95877

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Veneto

**PESO**

250 g circa

Sarde in saor preparate secondo la ricetta originale veneziana

**DESCRIZIONE**

Sardine senza testa (*Sardina pilchardus*) eviscerate a mano a una a una, panate e fritte intere in olio di semi di girasole. Il saor è preparato brasando la cipolla in sautè con vino bianco, sale e aceto

**ASPETTO**

Le sarde si presentano ben ripulite, con i filetti integri e carnosì; il condimento è ben ripulito, con la cipolla trasparente e la giusta quantità di olio

**SAPORE**

La consistenza in bocca è compatta e il sapore è dolce; il saor di cipolle e uva passa di varietà Jumbo, contribuisce alla loro dolcezza e succosità; ottimo l'equilibrio agrodolce

**PRODUTTORE**

Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)

**SELEZIONATO PERCHÈ**

Le sarde scelte dalla Gastronomia Marcolin sono pescate nel Mar Adriatico, una provenienza tra le più apprezzate

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

Ricoperte ognuna con la giusta dose di saor, sono pronte per essere messe sul crostino e servite come cicchetto

© 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.