

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 (<i>Sardina pilchardus</i>) 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.