

## SARDE IN SAOR



<b>CODICE</b>	95878
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	1 kg circa

Sarde in saor preparate secondo la ricetta originale veneziana, in vasca da 1 kg

### 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

### 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.