

CAPONATA

**CODICE**

95888

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Veneto

PESO

1 kg circa

Caponata siciliana tradizionale realizzata dalla Gastronomia Marcolin

DESCRIZIONE

Classica ricetta siciliana a base di melanzane, peperoni, zucchine, cipolla, pomodoro e uvetta

ASPETTO

A pezzi irregolari; le verdure sono rispettate nella loro consistenza e l'olio di semi di girasole utilizzato per la preparazione non è eccessivo, ben distribuito

SAPORE

Dolcissimo e piacevole, si distinguono i sapori dei singoli ingredienti. Piatto sfizioso ottimo sia caldo che freddo

PRODUTTORE

Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)

SELEZIONATO PERCHÈ

Alla Gastronomia Marcolin si producono grandi classici della tradizione ma con un pizzico di innovazione per garantire una qualità e un servizio eccellenti

CURIOSITÀ

Questa preparazione gastronomica si caratterizza per l'utilizzo di materie prime di altissima qualità selezionate personalmente dai fratelli Marcolin

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Estremamente versatile, da provare freddo come antipasto o riscaldato come contorno di piatti a base di carne o pesce azzurro