

FRIARIELLI NAPOLETANI IN OLIO



CODICE	96384
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
PESO	Peso netto 210 g (Peso sgocciolato 190 g)

Infiorescenze delle cime di rapa sbollentate, in latta da 210 g

DESCRIZIONE

Infiorescenze delle cime di rapa, meglio conosciuti come broccoli friarielli, lavorati dal fresco; vengono sbollentati e poi saltati con olio, aglio e peperoncino

ASPETTO

Cime di rapa intere che mantengono un colore verde naturale e una consistenza croccante

SAPORE

Tipicamente amarognolo ma avvolgente e bilanciato, mai sovrastante

PRODUTTORE

Casa Marrazzo - Pagani (SA)

SELEZIONATO PERCHÈ

Oltre alle numerose referenze di pomodoro, Casa Marrazzo produce un'ampia gamma di verdure, tutte lavorate da fresco e ispirate alla tradizione del Sud più autentico e prodotte nel rispetto dell'ambiente - energia pulita, riciclo di acque e imballaggi, mezzi elettrici per l'approvvigionamento di materie prime a km 0 - e delle persone che lavorano in azienda

CURIOSITÀ

Infiorescenze giovanissime delle cime di rapa, sono una specialità tutta italiana dal sapore amaro. I broccoli friarielli sono una verdura a foglie che, a seconda di dove ci si trova in Italia viene chiamata in modi diversi. A Roma la gente li definisce col nome di 'broccoletti', in Toscana, invece, li chiamano 'rapini', a Napoli e in Campania, la patria di questa specialità, si chiamano 'broccoli friarielli' (con la e chiusa). E in Puglia? Qui sono conosciuti come 'cime di rapa'

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Nella tradizione partenopea vengono usati come accompagnamento alla salsiccia di maiale; sono molto apprezzati anche nella farcitura di pizze bianche e focacce