

PEPERONI FRITTI CROCCANTI CRUSCHI



CODICE	96420
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Basilicata
PESO	100 g

Peperoni di Senise IGP essiccati in collane dette "serte" e poi fritti

DESCRIZIONE	Peperone di Senise IGP coltivato in azienda: dalla selezione del seme fino all'asciugatura su teli di stoffa o reti in locali areati e in penombra, all'essiccazione all'aria in collane dette 'serte', per poi arrivare alla frittura in olio extra vergine di oliva per pochi secondi
ASPETTO	Di forma allungata, ha un colore rosso intenso
SAPORE	Croccante al morso, ha un gusto dolce e piacevolmente sapido, con un aroma intenso di peperone, senza residui di amaro nel finale
PRODUTTORE	Casa Arleo - Senise (PZ)
SELEZIONATO PERCHÈ	La selezione e l'attenzione poste in tutti i processi della filiera, dall'autoproduzione del seme all'essiccazione del Peperone di Senise IGP, fino ad arrivare alla sua frittura per ottenere il peperone crusco, ci hanno spinti a scegliere Casa Arleo, custode di un saper fare tradizionale lucano
CURIOSITÀ	Il termine 'Crusco' significa 'croccante', non identifica la varietà di peperone, che è invece il Peperone di Senise IGP
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	In Basilicata è utilizzato come ingrediente in alcuni piatti tipici, come la pasta con i peperoni cruschi e la mollica di pane oppure il baccalà alla lucana; è delizioso anche per insaporire una pizza, una piadina o una bruschetta