

PEPERONI DI SENISE IGP - SCAGLIE DOLCI



CODICE	96422
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Basilicata
PESO	100 g

Scaglie di Peperone di Senise IGP essiccato al naturale

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', quindi ridotto in scaglie insieme ai suoi semi
ASPETTO	Scaglie di peperone di colore rosso intenso con la presenza di semi
SAPORE	Dolce, con un aroma intenso di peperone
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 o alla sua riduzione a scaglie o alla molitura, ci hanno spinti a scegliere Casa Arleo, custode di un saper fare tradizionale lucano
CURIOSITÀ	Il Peperone di Senise IGP, originario delle Antille, è coltivato a Senise in provincia di Potenza e sui promontori che dominano la valle del fiume Sinni e del suo affluente Serrapotamo. Hanno un basso contenuto di liquido che ne facilita l'essiccazione: prima vengono asciugati su teli all'aria, poi vengono infilati con lo spago e fatti essiccare al sole, raccolti in collane dette 'serte', successivamente hanno molteplici utilizzi (fritti, moliti o ridotti in scaglie)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Condimento ideale di minestre, verdure e uova fritte; da provare per insaporire la pasta e fagioli oppure una bruschetta o una focaccia; fantastico anche con il baccalà, con una robiola fresca, o per realizzare una pasta con peperoni e mollica; unitelo alla carne macinata per un hamburger o una polpetta di effetto; da provare sul gelato o in un dessert al cioccolato