GALLINA IN SAOR

CÓDIGO	93861
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Véneto
PESO	1 kg

Envase de 1 kg de gallina aderezada con cebolla, pasas y piñones

DESCRIPCIÓN	Plato elaborado con gallina de la raza Label Rouge, también conocida como "gallina de cuello desnudo", criada entre 200 y 220 días, cocida al vapor y aderezada con cebolla dorada rehogada en aceite y vinagre, pasas y piñones
APARIENCIA	La carne se presenta desmenuzada, bien mezclada con el aderezo
SABOR	Dulce y fresca, la carne no es fibrosa y combina muy bien con el frescor de la cebolla rehogada y con el dulzor y la jugosidad de las pasas
SELECCIONADO PORQUE	Para sus elaboraciones, Scudellaro utiliza únicamente gallinas criadas en suelo, procedentes de una cadena de suministro cerrada y respetuosa con el bienestar animal: toda una rareza en el sector avícolo
CURIOSIDADES	Es un plato tradicional de la ciudad de Padua: el plato tiene origen popular, pero la receta ha recibido a lo largo de los años la influencia de la nobleza de la Republica de Venecia, lo que ha dado lugar a la incorporación de pasas y piñones; la gallina se cuece entera al vacío, posteriormente se deshuesa y se desmenuza la carne; por último, se añaden la cebolla dorada rehogada en aceite y vinagre de vino blanco, las pasas y los piñones
SUGERENCIAS DE USO	Práctica y lista para usar, se puede emplear para preparar crostini que acompañen a un aperitivo con una copa de vino blanco aromático; también vale la pena probarla en un bocadillo original o como plato principal ligero, acompañada de una guarnición de verduras con un toque amargo para equilibrar así el dulzor de la carne

© 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.