

POMODORI LUNGI ESSICCATI AL SOLE



CODICE	93918
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	230 g

Pomodorini lunghi essiccati al sole, coltivati in Salento

MATERIA PRIMA	Pomodori lunghi essiccati naturalmente al sole e conservati in olio evo con capperi, peperoncino e un mix di erbe aromatiche mediterranee
ASPETTO	Le falde di pomodoro sono intere, di colore rosso brillante
SAPORE	Dolci e ricchi di polpa con note acetiche molto leggere e sapore intenso di pomodoro
PRODUTTORE	I Contadini - Ugento (LE)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'aspetto che ci ha maggiormente colpito de I Contadini è il legame con il territorio e la tradizione. Le verdure sono tutte prodotte in azienda, con produzione integrata, nei campi vicini allo stabilimento, in provincia di Lecce in Puglia. Gli ortaggi vengono essiccati al sole sui graticci come prevede la tradizione, è infatti una pratica antichissima e ormai quasi totalmente abbandonata perchè difficile e delicata, ma che offre un risultato organolettico ineguagliabile.
CURIOSITÀ	I pomodori lunghi sono coltivati ad aprile e maggio nei campi dell'azienda e raccolti manualmente tra luglio e agosto. Dopo la raccolta vengono portati nello stabilimento, quindi vengono lavati, selezionati, tagliati, posizionati sui telai di essiccazione, salati e lasciati al sole per 4-5 giorni. Dopo l'essiccazione avviene una nuova selezione e un nuovo lavaggio con acqua e aceto. Infine sono conditi e invasati
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	I pomodori secchi lunghi sono tipici della dieta mediterranea del sud Italia. Si mangiano col pane di grano duro per assaporarne tutti gli odori di menta fresca, peperoncino e aglio. Se accompagnati ad altri ortaggi diventano un ottimo antipasto. Sfiziosi sulla pizza, si prestano alla creatività degli chef anche nei primi piatti e nei contorni