

BOTTARGA DI MUGGINE - ORO DI CABRAS



CODICE	94009
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sardegna
PESO	130 g circa

Uova di muggine salate e stagionate secondo tradizione

DESCRIZIONE	Uova di muggine salate e lasciate maturare nella propria sacca ovarica
ASPETTO	Il colore ambrato diventa più o meno intenso a seconda della stagionatura, presenta un 'cappuccio' detto in sardo 'su biddiu', che tradotto significa 'ombelico', costituito da un breve tratto di placenta che rimane attaccato alla parte iniziale della baffa
SAPORE	Sapido, delicato ma di forte personalità, con un aroma salmastro e ammandorlato
SELEZIONATO PERCHÈ	Viene prodotta secondo tradizione dai Fratelli Manca a Cabras, nella penisola del Sinis, sulla costa centro occidentale della Sardegna
CURIOSITÀ	La parola bottarga deriva dall'arabo "bottarikh" (uova di pesce salate) e costituiva carico prezioso e merce di scambio ambitissima in tutto il mediterraneo
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da servire affettata sottilmente e condita con un filo di buon olio d'oliva possibilmente fruttato su un crostino di pane, oppure grattugiata sugli spaghetti. Da provare a fettine sottili su fette di provola stagionata, condite con un filo d'olio extravergine d'oliva. Fantastica anche in insalata con del cuore di sedano o del carciofo sardo tagliati a julienne, conditi con olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e pepe nero e lasciati marinare almeno due o tre ore prima di servire