

BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS



CODICE 94018

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Sardegna

PESO 100 g circa

L'autentica bottarga di Cabras prodotta artigianalmente in Sardegna

DESCRIZIONE	Uova di muggine pescate nello stagno di S'Ena Arrubia, 10 km a sud di Oristano con sola aggiunta di sale
ASPETTO	Di colore ambrato, più o meno intenso a seconda della stagionatura; presenta un "cappuccio" detto in sardo "su biddu" (ombelico), costituito da un tratto di placenta che rimane attaccato alla baffa
SAPORE	Sapido, dolce e delicato, con un aroma leggermente salmastro e ammandorlato; ottima persistenza
PRODUTTORE	Tharros Pesca - Cabras (OR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Quando siamo stati a Cabras abbiamo sperimentato che questa bottarga è completamente realizzata in modo artigianale; quest'aspetto, assieme all'esperienza e alla passione del produttore, il clima mite e il sale usato per la salatura, rendono la bottarga di Pino Spanu unica
CURIOSITÀ	I muggini vengono pescati in estate, nel periodo in cui le femmine sono gravide; le uova vengono estratte con molta cura, lavate, salate con sale marino, quindi adagiate su una tavola di legno e pressate con un'altra tavola di legno per 4-5 ore per permettere al sale di essere assorbito interamente, vengono quindi lavate e messe ad essiccare per 8-10 giorni in ambienti a temperatura controllata
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Deliziosa tagliata a fettine e condita solo con un filo d'olio extravergine d'oliva, abbinata a frutta di stagione, ad esempio ai fichi, oppure grattugiata su un piatto di spaghetti mantecati con scorza di limone, tra sapidità e aromaticità