

# PATÈ DI POMODORI SECCHI



<b>CODICE</b>	94518
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Puglia
<b>PESO</b>	100 g

Patè di pomodori secchi, ottimo sulle bruschette o per farcire panini e tramezzi

<b>DESCRIZIONE</b>	Patè realizzato con pomodori coltivati, lavorati e confezionati in Puglia
<b>ASPETTO</b>	Una crema densa e irregolare, tipicamente granulosa e dal piacevole colore rosso brillante
<b>SAPORE</b>	Tipico del pomodoro, dolce e saporito
<b>PRODUTTORE</b>	I Contadini - Ugento (LE)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	I pomodori sono coltivati a campo aperto da I Contadini nel mese di aprile e maggio, e raccolti manualmente a luglio e agosto. Vengono poi lavati, selezionati, tagliati manualmente, salati e lasciati riposare sui telai di essiccazione per 4-5 giorni: una tecnica naturale, legata alla tradizione. Subito dopo i pomodori vengono lavati in acqua e aceto e macinati insieme a capperi di Racale e spezie mediterranee. Il patè così ottenuto viene poi invasato con olio extravergine di oliva pugliese
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo per preparare deliziose bruschette o per farcire panini e tramezzini. Abbinato ai formaggi è delizioso e lo è ancor di più se saltato in padella con del basilico fresco