

Pesto calabrese, buono ed originale come quello genovese.

Il condimento ideale per un primo piatto innovativo, nel rispetto della tradizione gastronomica calabrese. Tra i rinomati prodotti tipici calabresi non poteva certo mancare un condimento per la pasta che mantenesse e preservasse tutte le connotazioni tipiche della cucina calabrese, che raccontasse della squisitezza e prelibatezza delle colture agricole e dei prodotti della terra, il pesto calabrese, acquistabile on-line presso siti di [commercio elettronico](#) della regione, la cui serietà e correttezza aziendale in rete è stata testata nel tempo, in maniera assolutamente obiettiva, dai propri clienti, ottenendone notevoli [feed-back di affidabilità](#). Lungi dal voler far concorrenza al suo ben più rinomato ed indubbiamente squisito omonimo della Liguria, il pesto calabrese propone un tocco decisamente diverso e caratterizzante, mantenendo i sapori originali e gustosi, propri dell'agricoltura della regione, venuto fuori dall'ingegno di una massaia di quelle zone con l'intento di trasformare un semplice piatto di pasta in una portata di alta qualità, aggiungendole quel giusto tocco di esclusività. Viene ottenuto, infatti, in modo assolutamente artigianale, utilizzando pomodori naturalmente essiccati al caldo sole del nostro sud, squisito olio di oliva, pinoli, noci, mandorle ed aromi naturali, adeguatamente "pestati" ad arte, ossia con un continuo e ripetuto "sminuzzare" degli ingredienti a forza di botte con un pestello (sembra strano, ma il senso dei termini dà esatta idea dal lavoro di preparazione necessario!). E' ovvio che non ne poteva mancare, come da tradizione, la sua versione piccante, per cui viene opportunamente inserito, tra i suoi ingredienti base, il peperoncino piccante calabrese, che la fa da padrona anche in tal caso, laddove sia necessario portare in tavola un primo piatto di spessore. L'uso del prodotto è alquanto semplice in cucina, dimostrando qui tutta la sua versatilità e schiettezza; basta infatti soffriggere per qualche minuto il composto in padella con olio di oliva e farvi saltare la pasta (lunga o corta che sia) precedentemente lessata: in tal modo il sapore inconfondibile del pesto si insinua e si lega alla pasta, rendendola quanto mai appetitosa e garantendole un tocco di fantasia ed esclusività. Il completamento del gusto lo si può facilmente ottenere aggiungendo una spolverata di pecorino o ricotta stagionata appena grattugiate, prima di servire in tavola. Il risultato di questa meraviglia di sapori, di questo inimitabile ritratto del gusto è facile e semplice da intuire: un rosso fuoco intenso che racconta di tutte le originalità della gastronomia della regione; una raffinatezza del palato forte, decisa, ma al contempo stimolante delle sensazioni olfattive, che si inebria nella mensa. E che dire, poi, se la fantasia in cucina ci aiuta a dovere, sperimentando soluzioni alternative al classico e semplicistico utilizzo della referenza, come ad esempio dei tagliolini conditi con pesto calabrese e vongole. Ovvero, per accentuare ancor di più tutta la schiettezza e sincerità dell'arte culinaria del nostro sud, elaborando degli strozzapreti con pesto calabrese e pomodorini di collina. Sono tutte soluzioni proposte nelle schede tecniche della referenza dai siti di [commercio elettronico](#) di prodotti tipici calabresi che vendono in rete il pesto calabrese. Insomma, piatti e sapori tutti da scoprire!! Note di conservazione. La referenza viene opportunamente pastorizzata alla produzione per cui, una volta aperta la confezione, può facilmente conservarsi in frigo, avendo cura di coprirne il rimanente prodotto con olio di oliva.

About the Author

Giorgio Candia è il titolare di <http://www.saporidellasibaritide.it> Via Roma 24 87064 Corigliano Calabro (Cs) infotel 098382673

Source: <http://www.articolipubblicitari.info>