

Una carica di sapori: la bomba calabrese.

L'esplosività dei prodotti calabresi contenuta in un vasetto. La bomba calabrese rappresenta uno fra i più ricercati prodotti tipici calabresi, il gigante per antonomasia fra i sottoli dell'enogastronomia della regione, acquistabile su siti di [commercio elettronico](#) di quelle terre, che mirano alla qualità delle referenze trattate, piuttosto che al prezzo. Senza dubbio la naturalezza degli ingredienti utilizzati, la passione per le cose buone di una volta contraddistinguono questa unicità del gusto e del palato, ricercata da chi voglia deliziarsi con prodotti di eccellenza, decisi e nel contempo originali. In tanti hanno tentato di copiare nome e ricetta della bomba calabrese, in vano con scarso esito nei risultati ottenuti. Ecco quindi che la vera bomba calabrese la si può ottenere solo utilizzando gli ingredienti indigeni di questa regione. Raffinata nel sapore, viene ottenuta con melanzane, carciofi, funghi misti di bosco, olio, sale, origano, pepe nero, alloro, aceto di vino e l'immane peperoncino (nonché - ovviamente - priva di coloranti o conservanti), il tutto tritato e conservato in olio. Come si può facilmente capire, con tutti questi ingredienti d'eccezione "l'esplosione di sapori" è ovviamente assicurata. Questa deliziosa e stuzzicante crema diventa così una viva protagonista della tavola, sia ove venga utilizzata per condire un bel piatto di pasta (le avete mai assaggiate le penne con la bomba e il tonno?); sia ove venga spalmata su una fetta di pane o sulle tradizionali bruschette, dunque come appetitoso ed opportuno pre-pasto; oppure per rendere accattivante un tradizionale panino, o ancora sulle uova fritte, nel ragù e... forse faremmo prima a dire dove non si può utilizzare: in ogni caso, un compagno pirotecnico della nostra cucina, che dimostra sempre tutta la sua versatilità e facilità d'uso.

Una delizia naturale, prodotta dunque con la maestria che deriva da una lunga esperienza in fatto di specialità calabresi, e che vi farà scoprire - o riscoprire - tutta la forza e la passione della Calabria. Ribattezzata anche come "fuoco vivo" o "viagra naturale" per le sue caratterizzazioni decise di aromi e sapori, viene utilizzata dai produttori oculati anche come materia prima nella produzione della pasta secca: si ottengono così i corrispondenti [fusilli alla bomba calabrese](#), che di per sé racchiudono tutto il necessario per ottenere un primo piatto di "spessore", in particolare ove venga opportunamente condito con un buon sugo casereccio di carne ed una spruzzata di ricotta pecorina stagionata. Siete pronti col bavaglino?? Manca solo da leccarvi i baffi... se ce li avete!! Altrimenti, buon appetito comunque.

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>