



dal 1960

Prodotti gastronomici

Tutti i nostri prodotti sono ottenuti con olio extravergine di oliva e dopo l'apertura si possono conservare, in frigorifero previa aggiunta di un po' di olio.

Crema di olive nere

Ottima per preparare gustose tartine o bruschette da servire come antipasto, oppure per condire la pasta (vedi ricetta).

FETTUCCHINE con polpa di OLIVE (dose per 4 persone)

Tagliare a fettine sottili una piccola cipolla o scalogno, far soffriggere in un tegame con olio extravergine di oliva.

Tagliare grossolanamente circa 4 cucchiaini di funghi freschi o trifolati.

Innaffiare con un po' di vino bianco e lasciare evaporare.

Aggiungere 4 cucchiaini di polpa di olive nere e 2 cucchiaini di panna da cucina oppure due cucchiaini di ricotta, avendo cura di mescolare bene il tutto affinché si riscaldi sul tegame, aggiungere un po' di pepe.

Nel frattempo cuocere le fettuccine o pappardelle al dente e versarle nel tegame con la salsa di patè pronta, spadellare bene, mettere sul piatto, aggiungere scaglie di grana o semplicemente del formaggio grattugiato.

