

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).

FETTUCCINE 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.

