|  |  |
| --- | --- |
| INGRIEDIENTI PER 10 PERSONE | QUANTITÀ |
| SGOMBRO GRANDE ADRIATICO | 2500g |
| ZUCCA FRESCA MOLISANA | 500g |
| OLIO DI OLIVA EVO | 100g |
| MANDORLE MOLISANE | 100g |
| VINO BIANCO | 100g |
| SALE FINO | 100g |
| LIMONE SUCCO | 100g |
| PORRO  PREZZEMOLO  AGLIO  PEPE NERO  ERBA CIPOLLINA | 50g  50g  5g  3g  3 (STELI) |

TURBANTE DI SGOMBRO IN MANTELLO DI MANDORLE CON SALSA DI ZUCCA

**PROCEDIMENTO DELLA PREPARAZIONE DESCRITTA IN FASI OPERATIVE CULINARIE.**

1. SFILETTARE LO SGOMBRO, SPELLARE, SPINARE E LAVARE;
2. PROCEDERE ALLA MARINATURA LEGGERA DEI FILETTI, IRRORANDOLI DI SUCCO DI LIMONE, VINO BIANCO SECCO, OLIO DI OLIVA, PEPE E PREZZEMOLO TRITIATO PER CIRCA UN’ORA IN LUOGO REFRIGERATO;
3. PROCEDERE ALLA REALIZZAZIONE DELLA SALSA DI ZUCCA, FACENDO BIONDIRE CON OLIO IL PORRO E L’AGLIO TRITATO, ADDIZIONARE LA ZUCCA A PEZZI, BAGNARE CON FUMETTO DI PESCE, PERFEZIONARE DI SALE E PEPE, ED A COTTURA ULTIMATA FRULLARE FINEMENTE PRESTANDO ATTENZIONE ALLA GIUSTA CONSISTENZA;
4. COPRIRE IL FILETTO DI SGOMBRO CON LE MANDORLE (PRECEDENTEMENTE PELATE E TRITATE), SALARE OPPORTUNAMENTE, ARROTOLARE E DISPORRE I FILETTI IN APPOSITI PIROTTINI OLIATI E PROCEDERE ALL COTTURA IN FORNO PRERISCALDATO A 180° GRADI PER 15 MINUTI;
5. A COTTURA ULTIMATA DISPORRE SUL FONDO DEL PIATTO LA SALSA DI ZUCCA CALDA E DRESSARE IL TURBANTE DI SGOMBRO, RIFINIRE CON STELI DI ERBA CIPOLLINA.

**ASPETTI GEOGRAFICI, STORICI, SOCIALI, CULTURALI, NUTRIZIONALI CONNESSI ALLA PREPARAZIONE.**

SI TRATTA DI UN PRODOTTO ITTICO “POCO PREGIATO”, MA ABBONDANTEMENTE PESCATO NEL MARE ADRIATICO PROSPICENTE LA COSTA MOLISANA. PUR ESSENDO UN PESCE COMMERCIALMENTE POVERO TROVA LARGO IMPIEGO NELLA CUCINA MOLISANA IN DIVERSE MODALITÀ, CON DIVERSE METODOLOGIE DI COTTURE E SVARIATI INGREDIENTI TIPICI MOLISANI. NELLA RICETTA DESCRITTA, IL SAPORE MARCATO DEL PESCE VIENE ATTENUATO DALLA MARINATURA A TENDENZA ACIDA, COSI’ IL TESSUTO ITTICO RISULTERA’ GASTRONOMICAMENTE PIÙ DELICATO E GRADEVOLE . L’ACCOMPAGNAMENTO DELLA SALSA DI ZUCCA RENDE LA PREPARAZIONE ARMONIOSA ED EQUILIBRATA.

OLIO DOP MOLISE

Olio extravergine DOP Molise da varietà leccino e gentile di Larino coltivate nella Masseria Bosco Pontoni, nei terreni che la famiglia Colonna coltiva da quasi due secoli e che dagli anni ’60 sono stati convertiti a uliveto. Marina Colonna ha scelto di utilizzare solo concimi naturali per questo EVO che ha ottenuto numerosi riconoscimenti, anche a livello internazionale.

Inizio modulo

Fine modulo

* [**DESCRIZIONE**](https://frantoiditalia.com/it/prodotti/35-dop-molise-050-l#tabs-1)
* [**CARATTERISTICHE**](https://frantoiditalia.com/it/prodotti/35-dop-molise-050-l#tabs-2)

Olio EVO a Denominazione di Origine Protetta, il cui processo produttivo è certificato per il suo stretto legame con il territorio e per la qualità in termini di acidità e trama aromatica. Da olive coltivate nell’agro di San Martino in Pensilis, nella Masseria che fu del Principe Francesco Colonna, quest’olio extravergine è al palato delicato ed elegante. Al naso profuma di pomodoro acerbo e mimosa, in un quadro aromatico che prosegue al palato con note erbacee di rosmarino e salvia. Testimone della grande tradizione italiana dell’olio e di un territorio caratterizzato da grande biodiversità, il suo fruttato leggero è ideale per esaltare qualunque tipo di pietanza, dalle bruschette alle minestre, dalla carne al pesce.



**Colore**: giallo dorato intenso con riflessi verdi.  
**Profumo**: potente e complesso, dotato di ampi sentori di pomodoro acerbo e banana, arricchiti da note floreali di glicine e mimosa.  
**Gusto**: è avvolgente e fine, con toni di verdure fresche ed erbe balsamiche, dove si ritrovano il rosmarino e la salvia.  
**Abbinamento in cucina**: può essere utilizzato in cucina ma si esprime al meglio a crudo: sulle insalate, le verdure a vapore, i frutti di mare e sui formaggi stagionati.

La nobiltà concede quel pizzico di insolenza che fa oltrepassare i luoghi comuni della tradizione. Così Marina Colonna ha continuato quel vizio a sperimentare che già era di suo padre don Francesco.