

La bomba calabrese, una vera esplosione di sapori.

La **bomba calabrese** rappresenta uno fra i piú 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 **naturalità 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 verità 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**; 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**.

Un prodotto naturale, fatto 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 piú 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"**, specie ove venga **condito da un buon sugo casereccio di carne**. 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.articlemarketing.net>