

Alla ricerca di prodotti tipici sempre nuovi e diversi: il pesto calabrese.

Non poteva mancare, tra i **prodotti tipici calabresi**, un condimento per la pasta che mantenga e preservi tutte le connotazioni tipiche della cucina calabrese, **il pesto calabrese**, acquistabile on-line presso affidabili siti di [commercio elettronico](#) della regione. **Lungi dal voler far concorrenza** al suo ben più rinomato ed indubbiamente squisito **omonimo della Liguria**, **il pesto calabrese** propone un tocco decisamente **diverso e caratterizzante**, mantenendo i sapori originali e gustosi, propri **dell’agricoltura della regione**, venuto **fuori dall’ingegno di una massaia di quelle zone** con l’intento di **trasformare un semplice piatto di pasta in una portata di alta qualità**, aggiungendole qual giusto tocco di esclusività. Viene **ottenuto**, infatti, in modo assolutamente **artigianale**, utilizzando **pomodori naturalmente essiccati** al caldo sole del nostro sud, squisito **olio di oliva, pinoli, noci, mandorle ed aromi naturali**, adeguatamente **“pestati"**; **ad arte**, ossia con un continuo e ripetuto **"smiuzzare"**; **degli ingredienti** a forza di botte **con un pestello** (sembra strano, ma il senso dei termini da l’esatta idea dal lavoro di preparazione necessario!). E’ ovvio che **non ne poteva mancare**, come da tradizione, la sua **versione piccante**, per cui viene opportunamente **inserito, tra i suoi ingredienti base**, “ sua maestà il **peperoncino piccante calabrese”**, che la fa da padrona anche in tal caso, laddove sia necessario portare in tavola un primo piatto **di spessore**. **L’uso del prodotto è** **alquanto semplice** in cucina, dimostrando qui tutta la sua **versatilità** e **schiettezza**; basta infatti **soffriggere per qualche minuto il composto in padella con dell’olio di oliva e farvi saltare la pasta** (lunga o corta che sia) **precedentemente lessata**: in tal modo il sapore inconfondibile del pesto si insinua e si lega alla pasta, rendendola quanto mai appetitosa e garantendole un tocco di fantasia ed esclusività. Il **completamento del gusto** lo si può facilmente **ottenere aggiungendo una spolverata di pecorino o ricotta stagionata appena grattugiate**, prima di servire in tavola. Il risultato di questa **meraviglia di sapori**, di questo inimitabile **ritratto del gusto è** facile e semplice da intuire: **un rosso fuoco intenso che racconta di tutte le originalità**; **della tavola della regione**; una raffinatezza del palato **forte, decisa, ma al contempo stimolante delle sensazioni olfattive**, che si inebria nella mensa. E che dire, poi, **se la fantasia in cucina ci aiuta** a dovere, sperimentando **soluzioni alternative** al classico e più semplicistico utilizzo della referenza, come ad esempio dei **tagliolini conditi con pesto calabrese e vongole**. Ovvero, per accentuare ancor di più tutta la schiettezza e sincerità dell’arte culinaria del nostro sud, elaborando **degli strozzapreti con pesto calabrese e pomodorini di collina**. Sono tutte soluzioni d’uso proposte nelle schede tecniche della referenza dal sito di [commercio elettronico](#) di prodotti tipici calabresi che vendono in rete il pesto calabrese. **Insomma, piatti e sapori tutti da scoprire!!** **Note di conservazione**. La referenza viene opportunamente pastorizzata alla produzione per cui, una volta aperta la confezione, può facilmente conservarsi in frigo, avendo cura di coprire il rimanente prodotto con olio di oliva.

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>