



PAPPARDELLE SUL CINGHIALE

L'olio extravergine di oliva Terre di Siena DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo di almeno due delle seguenti varietà: Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo.

Presenta un colore che va dal verde al giallo, l'odore è fruttato e il sapore, anch'esso fruttato, è accompagnato spesso da un aroma piccante e abbastanza deciso.

Necessita di essere conservato in ambienti freschi e al riparo dalla luce, a una temperatura compresa fra 14 e 18°C, lontano da fonti di calore e da prodotti che emanano particolari odori.

È consigliabile consumarlo entro 4-6 mesi dalla spremitura, per gustarlo nel periodo di massima espressione del suo sapore, ha un gusto aromatico che lo rende ottimo condimento a crudo di verdure, pinzimonio e bruschette.

In cottura è ideale per la preparazione dei tradizionali piatti della gastronomia toscana, in particolare quelli a base di legumi oppure come ingrediente gustoso per zuppe, piatti a base di carne e pesce.

Scoprite la gustosa ricetta a base di olio extravergine di oliva Terre di Siena DOP a cura di Patrizia Malomo - [ANDANTE CON GUSTO](#) cliccando [qui](#):