



## TRIPPA ALLA SENESE

L'olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Leccino, Frantoio, Correggiolo e Moraiolo, presenti negli oliveti in maniera congiunta o da sole, in misura non inferiore all'80%. Per il restante 20% possono essere presenti olivi di altre varietà toscane. Ha un colore che può andare dal verde intenso a verde con sfumature dorate.

L'odore è fruttato di media intensità, dal sapore decisamente piccante, con retrogusto amaro di carciofo e cardo.

La sua coltivazione ha una tradizione millenaria nelle piantagioni di tutta la Toscana, in particolare nei territori tra Firenze e Siena.

L'olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP si presta al consumo a crudo per insaporire zuppe, carni alla brace e verdure. È inoltre ingrediente ideale per molti piatti tipici della gastronomia toscana come la ribollita e la panzanella.

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](#):