



Agrodolce di fattoria

AGRODOLCE DI FATTORIA (yy = AG)

Ingredienti:

oca, maiale, pollo, cipolla,

uvetta, zucchero, alloro,

aceto, vino bianco, sale, pepe.

Periodo di conservazione : 6 mesi dalla data di confezionamento

Data di scadenza: vedi etichetta

Lotto : vedi etichetta

Carni marinate ideali per arricchire gli antipasti. Servire su crostini o verdura di stagione passata al forno.

Vini consigliati : Verdiso spumante extra dry.

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO: mantenere la confezione integra in frigorifero; una volta aperta consumarla entro le 48 ore.

Già nel '300 l'Anonimo Veneziano nel suo "Libro per cuoco" consigliava di cuocere i pesci e poi conservarli con aceto, uva passa, mandorle, miele. Da questa antica ricetta nasce il "Saor", una salsa agrodolce – a base di aceto, cipolle, uvetta, pinoli, spezie – con la quale si conservano i pesci, in particolare le sarde, in periodi di pesca abbondante. In Saor si possono conservare anche verdure e carni. In campagna i polli venivano cotti con aglio, cipolla, pepe, sale e aceto; a cottura quasi ultimata il tutto veniva coperto con tanta cipolla tagliata sottile. Poi anche dopo una settimana, le donne portavano queste carni con polenta abbrustolita agli uomini, affamati ed affaticati sui campi.