Acquacotta Toscana
Confezione da 320 gr.

Peso: 320gr.
Scadenza: 36mesi
Temp. Di conservazione: Mantenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, conservare in frigorifero.

Ingredienti:
Acqua, Cipolle 16%, carote 8%, **sedano** 8%, bietola 6%, pomodori pelati, pancetta di Cinta Senese 2%, olio extra vergine di oliva, sale brodo di manzo, pepe nero, peperoncino.

Principali caratteristiche:
Le particolarità dei nostri sughi e paté sono le carni di prima scelta e le ricette tradizionali. I sughi, ad esempio, sono preparati con un fondo di cottura di verdure fresche tritate - cipolla, sedano, carota, ecc…-. Quando le verdure sono ben appassite viene aggiunta la carne per fare la prima cottura. Le carni così tritate finiscono di cuocere molto lentamente con l'aggiunta di vino, pomodori del nostro orto ed altri ingredienti. I lunghi tempi di cottura e la consistenza del sugo sono la migliore garanzia per un sapore forte ma equilibrato ed una qualità assolutamente casalinga.

Istruzioni per l'uso:
Versare tutto il contenuto del vasetto in una casseruola, aggiungendo dell'acqua o meglio ancora del brodo ottenuto con l'aggiunta di 1/2 dado vegetale.
Portare all'ebollizione e cuocere un uovo in camicia nella zuppa, versare nel piatto dove sono state disposte delle fette di pane tostato. Servire calda.

Variante semplice:
Far bollire solo il contenuto del vasetto e degustare la zuppa di verdure "maremmana". 1 porzione.