L’Olio Zucchi IGP Sicilia cattura sapori e profumi intensi dell’isola

zucchi-sicilia-igp-alta-c342c0ce

Oleificio Zucchi ha colto il profumo di un tramonto mediterraneo per dare anima al nuovissimo Olio Zucchi IGP Sicilia, l’extra vergine d’oliva dal sapore fruttato che prende dagli uliveti della nostra suggestiva isola la fragranza intensa di un giardino d’estate, ideale per esaltare le ricette della tradizione mediterranea con un carattere deciso.

L’Olio extra vergine d’oliva Zucchi IGP Sicilia vanta un’Indicazione Geografica Protetta con un esclusivo blend di cultivar di eccellenza come Nocellara, Biancolilla, Cerasuola Tonda e Iblea, tra gli uliveti più pregiati dell’isola. Dal gusto marcatamente fruttato, si caratterizza per il suo aroma intenso che affonda le radici nella zona di produzione, con note di pomodoro, erba e carciofo. Ideale a crudo per insalate di mare e di verdure, il suo profilo fresco ed erbaceo valorizza anche secondi piatti di carne e pesce.

Ecco qualche idea su come utilizzare l’Olio evo IGP Sicilia Zucchi per una cena tipicamente mediterranea:

a crudo per esaltare il sapore di carne e pesce alla griglia, come una tagliata di tonno
per mantecare uno spaghetto con bottarga di tonno
per profumare ricette a base di capperi come insalata pantesca e pane cunzato, ma anche spaghetti alla puttanesca o pizza napoletana con acciughe e capperi
per valorizzare il sapore di pesci crudi, come acciughe marinate o carpacci



Parmigiana fredda con olio extravergine d'oliva Sicilia Igp Zucchi

Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo di cottura: 5 minuti
Ingredienti per 4 persone:
2 melanzane
300 g di pomodori San Marzano
2 mozzarelle di bufala
50 gr di pomodori secchi
50 gr. di parmigiano grattugiato
Olio extravergine d'oliva Sicilia Igp Zucchi
1 mazzetto di basilico
1 spicchio di aglio
Sale
Pepe

Lavate i pomodori, sbucciateli e tagliateli a metà. Salate e lasciate scolare per 5 minuti, in modo che perdano parte dell’acqua di vegetazione. Trasferiteli quindi in un mixer. Frullate a intermittenza per circa 30 secondi per tritarli grossolanamente, in modo da ottenere una salsa rustica. Condite con qualche foglia di basilico spezzettata, l’aglio sbucciato e tagliato a metà, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva Sicilia Igp Zucchi e sale. Coprite e lasciate riposare in frigorifero mentre cuocete le melanzane. Lavate le melanzane, mondatele e tagliatele a fette spesse circa 1 cm. Scaldate bene una piastra a fuoco vivo e grigliatele un paio di minuti per lato. Quando saranno cotte toglietele dal fuoco e disponetele in un piatto. Condite con sale, olio extravergine d'oliva Sicilia Igp e parmigiano grattugiato. Lasciate insaporire le melanzane mentre si raffreddano.
Tagliate anche la bufala a fette spesse 1 cm e i pomodori secchi a listarelle sottili. Versate la salsa di pomodoro a specchio nei piatti individuali e aiutatevi con un coppapasta per comporre la parmigiana. Disponete una fetta di melanzana, una fetta di bufala e una foglia di basilico e ripetete la sequenza per fare almeno due strati. Completate con le listarelle di pomodoro secco, una foglia di basilico, una macinata di pepe e un filo d'olio extravergine d'oliva Sicilia Igp, quindi servite.

www.zucchi.com