

Eau de PachinEat – Essenza di Merinda 720ml PachinEat



Nazione: Italia
Regione: Sicilia, Pachino
Genere: Pomodoro e lavorati
Tipologia: Alta cucina
Formato bottiglia: 720ml
Ingredienti: 100% essenza di pomodoro merina

Un pomodoro che sa di mare la base delle lavorazioni di Pachineat: solo pomodoro di Pachino, Merinda e Datterino, in forme diverse per potersi mangiare tante sfaccettature della pepita rossa di Sicilia. E poi la Cipolla di Giarratana, presidio Slow Food, i capperi, i peperoni e le arance.

QUANDO ALLO CHEF VIENE FAME: TOSTINA IN ACQUA (DI POMODORO)

L'altro aspetto del pomodoro, quello che non ha colore ma si sente, eccome se si sente. Cuocere per metà tempo di cottura la Tostina Santoni

in acqua e sale; scolarla e completarne la cottura in una casseruola con 200 ml circa di Essenza di Merinda Pachineat. Riducendosi con il

calore della fiamma l'acqua di pomodoro guadagna consistenza e si addensa: divertitevi pure a mantecare aggiungendo olio EVO, questa

pasta tiene tutta la cottura e resta bella elastica. Otterrete così un sugo delicato con tutto il sapore e la dolcezza del pomodoro maturo.

Dissalate dei capperi piccoli di Salina e aggiungeteli a fuoco spento spadellando. Niente foto al



piatto, mangiatelo subito che è buono.