

Viaggio nel gusto

Un viaggio alla scoperta del gusto tra prodotti e ricette preparate secondo le migliori tradizioni del nostro territorio.

LA SELLA DI MASTRO DANTE RENZINI

La sella di Mastro Dante Renzini è uno dei prodotti più caratteristici della tradizione umbra, una carne di suino aromatizzata già pronta per una cucina semplice ma molto saporita.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!

Viaggio nel gusto

Nome	La sella di Mastro Dante.
Provenienza	Umbertide (PG), Umbria.
Cottura	Stagionata per 8 mesi sui Monti Sibillini di Norcia.
Tipo di lavorazione classificazione	Salumi non insaccati - crudi - non affumicati.
Tipo di carne	Coscia di maiale.
Gusto	Caratterizzato da una spiccata dolcezza data dalla marinatura in vasca con concia a base di aceto balsamico.
Abbinamenti	Formaggi: ottimo l'abbinamento con formaggi freschi a pasta molle o erborinati, e con il Parmigiano Reggiano. Vino: si sposa magnificamente con vini bianchi freschi, fruttati. Frutta fresca: la dolcezza dell'ananas o dei fichi crea un contrasto agrodolce.
Ricette Note	Da gustare a fette, in un risotto con pecorino alle noci e pere o in padella con patate croccanti.
Curiosità	E' così chiamato per l'inconfondibile forma che ricorda la tradizionale sella in cuoio utilizzata per cavalcare.
Coltello	Affettatrice.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!