insalata

AZIENDA AGRICOLA

CATALOGO PRODOTTI

insalata
AZIENDA AGRICOLA

SALUMIFICIO

I salumi sono prodotti dalle carni dei nostri allevamenti, siti in Oliveto Citra in provincia di Salerno.
Accuratamente selezionate e poi lavorate da personale altamente qualificato e specializzato.

Garantiamo, dunque, la sicurezza dei prodotti ottenendo un'alta qualità ed un gusto unico ed inconfondibile.

Il nostro salumificio produce:

- CAPICOLLO

Carne suina, sale, peperoncino macinato dolce, finocchietto.

- PANCETTA

Carne suina, sale, peperoncino macinato dolce e piccante, finocchietto.

- PORCHETTA

Carne suina, sale, pepe, erbe aromatiche.

- SALSICCIA

Carne suina, peperoncino macinato dolce e piccante, finocchietto.

- SOPPRESSATA

Carne suina, sale, pepe.

insalata
AZIENDA AGRICOLA

LEGUMIFICIO

La posizione dell'Azienda Insalata consente la crescita e la fruttificazione del FAGIOLO OCCHIO NERO.

Il fagiolo occhio nero di Oliveto Citra è un legume da granella tra i più rinomati e conosciuti dell'Alta Valle del Sele.

Da sempre alla base dell'alimentazione contadina, è utilizzato nella preparazione di tanti piatti tipici locali.
Il Fagiolo Occhio Nero si presta, più di altre varietà, a cotture brevi e quindi è in grado di mantenere inalterate tutte le sue proprietà organolettiche che vengono esaltate dalla buccia molto sottile facilitando la cottura e rendendolo più digeribile rispetto agli altri fagioli.

Lagane e fagioli

Ingredienti per n° 4 persone
- 200 g di fagioli occhio nero
- 400 g di farina
- 2-3 spicchi d'aglio
- prezzemolo quanto basta
- olio extravergine di oliva.

Preparazione:

Preparare un impasto di acqua e farina sulla spianatoia, stenderlo con il matterello in una sfoglia sottile e tagliarla a strisce di circa 2-3 cm (comunemente chiamate lagane).

Le lagane vanno lessate in abbondante acqua e sale ed al giusto grado di cottura si scola l'acqua, si aggiungono i fagioli, precedentemente cotti, il prezzemolo, l'olio extra vergine d'oliva e gli spicchi d'aglio soffritti a parte in una padellina.

Servire in tavola.

Fagioli al trappetara

Ingredienti per n° 4 persone:
- 600 g di fagioli occhio nero
- 2-3 spicchi d'aglio
- prezzemolo quanto basta
- olio extravergine di oliva a volontà.

Preparazione:

Far cuocere i fagioli in una pentola di coccio e a cottura ultimata versarli in una terrina.

Aggiungere il prezzemolo fresco (tagliato a piccoli pezzetti) e gli spicchi d'aglio schiacciati con una leggera pressione della mano.

Versare sopra olio extravergine di oliva, mescolare il tutto con un mestolo e infine servire in tavola.