

E' on line La cucina dell'extravergine” “

LA GUIDA ALL'USO DELL'OLIO CON LE RICETTE DI QUATTRO FOODBLOGGER
SCELTE PER VOI DALLE CITTÀ DELL'OLIO

Se siete appassionati di cucina ma siete un disastro tra i fornelli, se siete sempre a caccia di idee curiose per mangiare bene e sano, è arrivata la rubrica che fa per voi.

E' finalmente on line sul nostro portale “La cucina dell'Extravergine”, la Guida all'uso dell'olio tra i fornelli con le ricette di quattro foodblogger, scelte per voi dalle Città dell'Olio. Uno spazio nel quale l'olio extravergine prodotto nei territori olivetati della rete delle Città dell'Olio diventa protagonista a tavola.

I migliori oli Dop e IGP d'Italia, saranno l'ingrediente principe di un ricettario molto speciale che ospiterà le creazioni di Patrizia Malomo - “Andante con gusto”, Stefania Oliveri - [“Cardamomo and co”](#), Fausta Lavagna - [“Caffè col cioccolato”](#) e Teresa De Masi - [“Scatti golosi”](#), che saranno le nostre guide alla scoperta di oli e territori di eccellenza ,attraverso piatti gustosi e originali che vi faranno venire l'acquolina in bocca, anche solo a guardarli.

Ogni due settimane, di venerdì, troverete una nuova ricetta ispirata ai principi della Dieta Mediterranea, realizzata con le produzioni olivicole locali provenienti da tutte le regioni d'Italia.

Un viaggio che - come vedrete dai primi quattro post di oggi - comincia con la DOP “Terre d'Otranto”, di cui potrete scoprire le caratteristiche nelle scheda dedicata. Si parte dalla Puglia, dunque, esattamente dal Salento, territorio con una tradizione olivicola secolare che potrete apprezzare leggendo il focus che gli abbiamo dedicato.

E allora non ci resta che augurarvi buon viaggio, invitandovi alla lettura e subito dopo alla prova ai fornelli: vi aspettano i “Tortiglioni con ragù espresso di coniglio, cipolla caramellata e ricotta arrostita” di Patrizia Malomo, “Le cipolle al sale” di Teresa De Masi, “I ciceri e tria” di Fausta Lavagna, “La minestra di porri e pinoli” di Stefania Oliveri. Non potete perdervele!.

Buona lettura e buon appetito...