

# Ragù alla Cacciatora e olive nere

DISOLOCIBO



*Questa ricetta rivisita il classico sugo alla cacciatora con olive leccine, raccolte e lavorate a mano in salamoia salina.*

*Il gusto, leggermente pepato e piccante, è esaltato da spezie selvatiche dei nostri monti come il ginepro.*

## Gli ingredienti

Vivere all'aperto permette ai polli della Cooperativa agricola San Bartolomeo di muoversi e di razzolare, procacciando cibo in maniera naturale. I polli sono alimentati con cereali no-ogm e godono di aria pulita, sole, erba, germogli, insetti e vermicelli. Una quotidianità in simbiosi con la natura, che consente di evitare l'impiego di ormoni e antibiotici.

Le olive leccine non sono trattate, vengono salate e conservate in olio extra vergine, per poi essere pelate a mano in petali e donare carattere a questo ragù fresco e concreto.

Per la preparazione sono usate solo verdure coltivate senza pesticidi e anticrittogamici, tra cui la celebre cipolla piatta di Pedaso (presidio Slow Food) coltivata dall'azienda agricola rASOterra AgriCultura e la passata di pomodoro della cooperativa San Michele Arcangelo di Corridonia, celebre per le sue proprietà nutrizionali e l'impegno etico-sociale. L'extravergine è un blend di sole olive italiane, mentre il sale è un integrale di Trapani ottenuto esclusivamente mediante processi naturali, in una riserva marina naturale gestita dal WWF.

## Consigli e abbinamenti

Da usare come un ragù classico, per accompagnare tagliatelle o il tipo di pasta preferito, spolverando con un pecorino semistagionato, ottimo sopra un crostino di pane croccante, per farcire una lasagna più delicata. Il vasetto da 180 g condisce 200 g di pasta.

