Piccantino tropeano

Tropea, die Küstenstadt im südlichen Kalabrien ist berühmt für ihre grossen und milden Zwiebeln, trotzdem enthält die Piccantino tropeano keine Zwiebeln, sondern sie ist eine pikante bis scharfe Gewürzpaste, die aus scharfen und milden Peperoncinos, Knoblauch, Thon, Essig und Olivenöl hergestellt wird.

Sie vielseitig verwendbar: Sie kann wie ein Pesto ganz einfach unter frisch gekochte Pasta gemischt werden - eine schnelle Methode für ein leckeres Pastagericht. Einfach pur oder vermischt mit Tomate oder Speck passt sie auf knusprige Crostinis. Zurückhaltend dosiert, kann sie kalten, aber auch warmen Saucen den gewissen Kick geben, da sie nicht nur scharf ist, sondern auch kräftige und gleichwohl ausgewogene Aromen mitbringt.