



## Rigatino Toscano – Tradizione contadina e sapore autentico

Il **rigatino toscano** è un salume tipico ottenuto dalla pancia del maiale, salato, pepato e stagionato secondo antiche ricette locali. Dal gusto deciso e speziato, con la sua caratteristica striscia di magro e grasso, è un ingrediente iconico della cucina toscana rustica e verace.

**Come proporlo: classico, creativo o irresistibile**

### 1. Classico e croccante:

Taglia il rigatino a fette sottili e rosolalo in padella finché non diventa dorato e croccante. Usalo per arricchire zuppe di legumi, bruschette o uova al tegamino.

### 2. Creativo e moderno:

Avvolgilo attorno a spiedini di verdure (zucchine, cipolla rossa, peperoni) e cuocilo alla griglia o al forno. Ottimo per un aperitivo rustico e sorprendente.

### 3. Irresistibile e gourmet:

Usalo come base per una carbonara "toscana", al posto del guanciale: il suo sapore intenso darà una nota decisa al piatto, perfetta con pasta fresca all'uovo.

