

Peperoni di Cuneo, specialità della Cascina san Cassiano

Cascina san Cassiano presenta i Peperoni di Cuneo in olio di oliva. Raccolti in giornata, vengono lavati, tagliati, scottati in acqua e disposti in vasi di vetro colmati con olio di oliva.

Ottimi come antipasto o come contorno di secondi piatti, i Peperoni di Cuneo Cascina san Cassiano si possono condire con un crema a base di tonno, acciughe e capperi.

L'olio di oliva può invece condire carni o insalate per donare un leggero aroma di peperone.

