

MONTECHIARO - ORGANIC WINERY

Strada di Montechiaro 3, 53100, Siena



Monte Chiaro

0577363016, info@terredellagrigia.com

www.terredellagrigia.com

IG: @montechiaro_organic_winery

Facebook: Tenuta di Montechiaro - Organic Tuscan Winery

Contatto: Alessandro Griccioli - 3384808003

Arteliquida Bianco con spaghetti allo scoglio

Sugo con frutti di mare, cozze, vongole, gamberi, calamari, scampi, qualche pomodorino, olio, aglio e prezzemolo fresco.



Aprire le cozze e vongole sul fuoco.

Cucinate velocemente anche gli scampi e i gamberi. Sgusciate e una parte dei molluschi la usate per il classico sugo con pomodori, aglio e vino bianco.

Preparata la base.

Scolate gli spaghetti al dente e risottate la pasta in padella con il sugo e aggiungete il resto dei crostacei e prima di servire aggiungete il prezzemolo tritato.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Chianti Colli Senesi '345 2019		12€	si	Lo trovi da...	
Chianti Colli Senesi Riserva 2019		20€	si	Lo trovi da...	

Arteliquida Bianco Malvasa incrocio Manzoni 2021 Igt		15€	si	Lo trovi da...	
---	---	------------	-----------	--------------------------------	---