

Biologica Stellino



Biologica Stellino

Via Arancio, 108
91011 Alcamo TP

Cell. +39 3289143664

www.biologicastellino.it

Al Nero d'Avola Bio Crita ottimo abbinamento è con la frittidda palermitana. Tagliare 4 carciofi a metà, eliminare il fieno interno ed affettarli a fettine spesse 1 cm circa. Mettere i carciofi affettati in una ciotola con acqua acidulata con del succo di limone per non farli annerire. Pulire kg. 1 di fave e gr. 600 di piselli togliendoli dal baccello. In una padella versare l'olio e far saltare la cipolla per qualche minuto. Aggiungere al soffritto i carciofi, le fave ed i piselli, sale e pepe e mescolare. Dopo 5 minuti un bicchiere di acqua calda e lasciate cucinare per 15 minuti circa a fiamma media con il coperchio. Quando tutti gli ingredienti saranno cotti e l'acqua sarà stata riassorbita, aggiungere l'aceto e lo zucchero e mescolate per un paio di minuti. Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire prima di servire.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Tre di Due 2018 Bio Igp Terre siciliane		11€	si	Lo trovi da...	
Chianu Catarratto Bianco Lucido 2017 Doc Sicilia		14€	si	Lo trovi da...	
Crita Nero d'Avola 2017 Bio Doc Sicilia		16€	si	Lo trovi da...	