Cantine Vinci

Cantine Vinci
Via Trapani, 7
Contrada San Venera
91025 Marsala (Tp)
tel. +39 0923 989300
vincivini@libero.it
https://www.cantinevinci.it/it/

Il Calicanto Zibibbo 2019 di Cantine Vinci lo abbiniamo con i Fiori di zucca ripieni e pastellati.
Ingredienti: un mazzetto di fiori di zucca (8 fiori); gr. 100 di scamorza affumicata; 8 filetti di alice; gr. 100 di farina di grano tenero; gr. 10 di lievito di birra; sale q. b.; olio evo. Procedimento: Fare la pastella con la farina, il lievito, il sale e l'acqua. Impastare e fare riposare 1 ora. Intanto, pulire i fiori di zucca togliendo il pistillo e farcire con i filetto di alice e un pezzettino di scamorza e richiudere il fiore. Appena la pastella sarà pronta, immergere i fiori di zucca e friggere in abbondante olio. Servire anche freddi.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Grillo Doc Sicilia 2019		**8€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Calicanto Zibibbo Igp Terre siciliane 2019		**10€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Lithos Nero d'Avola Doc Sicilia 2018		**14€**	**si**	**Lo trovi da...**	