Dal Fiume Vini

Dalfiume Nobilvini srl
Via Madonnina, 3041

40024 Castel San Pietro Terme (BO)
051941618 051944749
info@dalfiumenobilvini.it
https://www.dalfiumewines.com/villa-poggiolo/

Filetto di spigola scottato su crema di cacio e pepe con verdure di stagione, con Albana Romagna docg 2022

Ingredienti per 4 persone 1 kg di spigola 500 g di verdura di stagione 20 cl di olio Sale qb

Per il cacio e pepe: 100 g di parmigiano reggiano grattugiato 100 g di pecorino romano grattugiato 100 g di burro Pepe qb

Preparazione Saltare in padella le verdure di stagione dopo averle lavate bene con aggiunta di olio e aglio

Per il cacio e pepe: sciogliere il burro in una padella e aggiungere il parmigiano e il pecorino un poco alla volta, fino ad ottenere una salsa addensata. Aggiungere il pepe qb.

Scottare i filetti di spigole in una padella antiaderente con un filo di olio e sale qb. Una volta che tutto è pronto si può impiattare:

prima la verdura, poi il filetto di spigola. Aggiungere un cucchiaio di salsa di cacio e pepe sulla spigola.

Buon appetito!!!

Chef Michele Chinappi www.michelechinappi.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Pignoletto Dop Colli d'Imola 2022		**7.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Albana Romagna Docg 2022		**6.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Pignoletto Dop Colli d'Imola Frizzante 2022		**7.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Sangiovese Romagna Dop		**6.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	