

Decugnano dei Barbi

Località Fossatello,50,
Orvieto (TR)

05018

www.decugnanodeibarbi.com/it

info@decugnano.it

Tenuta
DECUGNANO DEI BARBI
ORVIETO - UMBRIA

+39 0763 308255

Mare Antico Orvieto Classico Superiore Doc 2022 con Tagliolini giallo mare



Ingredienti per 4 persone

- 700 g di tagliolini caserecci
- 300 g di pomodorini Pachino
- 200 g di rana pescatrice
- 30 g di sepioline
- 30 g di fiori di zucca
- peperoncino rosso piccante fresco
- olio extravergine d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- vino bianco qb

Preparazione

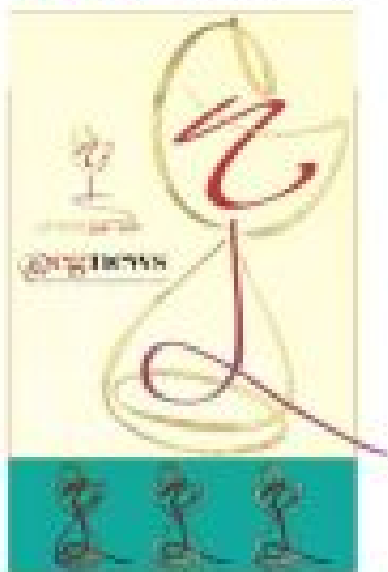
In una padella larga far soffriggere con olio di oliva l'aglio. Aggiungere le sepioline tagliate a straccetti ed i pezzetti di rana pescatrice.

Quando il pesce ha preso colore, sfumarlo con del vino bianco.

Il sugo, a questo punto, viene fatto ridurre. A cottura quasi completa, aggiungere anche i fiori di zucca e i pomodorini.

La preparazione si completa con altri 5 o 6 minuti di cottura.

[Chef Alessandro Raffo](#)










Frammento
DECUGNANO DEL BARBI
 QUALITÀ - UMBRIA



Frammento
Orvieto Classico
Doc 2022



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Mare Antico Orvieto Classico Superiore Doc 2022		16€	si	Lo trovi da...	
Frammento Orvieto Classico Doc 2022		10.5€	si	Lo trovi da...	
A.D.1212 Umbria Rosso Igt 2021		19.30€	si	Lo trovi da...	
Battito Umbria Rosso Igt 2021		14.5€	si	Lo trovi da...	