

Filetto di spigola scottato

Filetto di spigola scottato su crema di cacio e pepe con verdure di stagione con Cuvée Leonora Alta Langa Spumante Brut Metodo Classico 2018 sboccatura 2023



Cuvée Leonora Ravasini Alta Langa

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 cucchiaino di salsa di cacio e pepe sulla spigola.

Buon appetito!!!

Formia (LT) Via Abate Tosti, 101 Tel. 346 2248182 www.michelechinappi.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Cuvée Leonora Rosé Alta Langa Spumante Rosé Metodo Classico 2019 sboccatura 2023		30.50€	si	Lo trovi da...	