

## 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](http://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	<a href="#">Lo trovi da...</a>	