Marino vini

Marino vini
via Vittorio Alfieri, 51
90043 Camporeale (Pa)
Tl. +39 0924 36755
www.marinovini.it

Il B.E.F.E Syray si abbina bene con la Sciavata, pizza tipica di Camporeale. Unire gr. 500 di farina di grano duro e gr. 500 di farina di grano tenero, disporli a fontana e aggiungere il sale e gr. 20 di lievito precedentemente sciolto nell'acqua. Impastare e aggiungere l'acqua poco per volta fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido. Lasciar lievitare l'impasto per circa due ore. In seguito, separarlo in pagnotte e disporre le stesse su un piano spolverizzato di farina per non farle attaccare. Attendete circa un'ora affinchè le pagnotte lievitino per la seconda volta. Spolverizzare il piano di lavoro con della farina e spianare le pagnotte. Condire la sciavata con le acciughe a pezzettini, il pomodoro pelato a pezzi (non passato), il caciocavallo, la cipolla tagliata a julienne, la mollica e per finire un filo d'olio. Mettere la sciavata in forno a legna alla temperatura di circa 280 °C per 5 minuti e servire calda.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Flavì Grillo Doc Sicilia 2019 Bio		**8.5€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Anfà Catarratto Igp Terre siciliane 2019 Bio		**9.9€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Krenè Catarratto/Zibibbo Igp Terre siciliane 2019 Bio		**10€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Benì Catarratto/Chardonnay Igp Terre siciliane 2019 Bio		**10€**	**si**	**Lo trovi da...**	
A Campia Nero d'Avola Doc Sicilia 2019 Bio		**10€**	**si**	**Lo trovi da...**	