

Pegoraro Colli Berici 2021



PEGORARO SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE
Via Calbin, 24
36024 Mossano, Vicenza - Italy
Tel/Fax +39 0444 886461
info@cantinapegoraro.it
www.cantinapegoraro.it

Tai Colli Berici 2021 Doc con Calamaro alle erbe e mandorle

Per due persone 2 calamari da 20 centimetri, fateli pulire e preparate una salsa con Mandorle, 1 spicchio d'aglio di Voghera, Prezzemolo e farina doppio zero e sale.



Preparate il trito finissimo, cospargete il trito sia tra esterno e interno. Infarinare i calamari esternamente in modo che il trito rimanga attaccato e aggiungete sale e pepe.

Una pirofila con olio extravergine Nocellara del Belice, scaldatela nel forno a 200 gradi con olio e uno spicchio d'aglio, quando vedete che comincia a sfrigolare tirate fuori la pirofila e appoggiate i calamari, rimettete in forno e abbassate la temperatura a 180° dopo 6 minuti tirate fuori la pirofila e appoggiate i calamari nel piatto di portata, tagliate a fette e servite guarnendo con ulteriore prezzemolo tritato e pepe a piacere.

| Vino | Premio | Prezzo | In cantina | Lo trovi da... | Foto |
|---------------------------------|---|--------|------------|--------------------------------|---|
| Tai Rosso Colli Berici Doc 2021 |  | 9€ | si | Lo trovi da... |  |
| Rovea Tai Rosso Doc 2018 |  | 13.94€ | si | Lo trovi da... |  |
| Tai Colli Berici 2020 Doc |  | 9€ | si | Lo trovi da... |  |