

Peperoni Ammuddicati con Catarratto Bea



Azienda Agricola Maenza Francesco
 Via Gabriele D'Annunzio 34
 90043, Camporeale (Pa)
 Cell. 3886537674
info@maenzavini.it
www.maenzavini.it

Catarratto Bea con i Peperoni Ammuddicati.



Pulire 4 peperoni, tagliarli a listarelle e soffriggerli in padella con olio evo. A parte soffriggere una cipolla grande sempre con olio evo e su un'altra padella gr. 100 di mollica fresca. Preparare due cucchiani di capperi dissalati, un cucchiaio di uva passa ammollata, 5 foglie di basilico e 10 olive



verdi. Mettere in un piatto di portata i peperoni, la cipolla, la mollica e il resto degli ingredienti. Mescola e aggiungere olio evo, sale e pepe e servire.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Bea Catarratto Igp Terre siciliane 2021		7.5€	si	Lo trovi da...	
Jacques Syrah Igp Terre siciliane 2020		9€	si	Lo trovi da...	

Ohana Grillo Doc Sicilia 2021		9.5€	si	Lo trovi da...	
--------------------------------------	---	-------------	----	--------------------------------	---