Spaghetto alle Vongole veraci con Pignoletto frizzante

distribuito da Dalfiume Nobilvini srl
Via Madonnina, 3041
40024 Castel San Pietro Terme (BO)
051941618 051944749
info@dalfiumenobilvini.it
https://www.dalfiumewines.com/villa-poggiolo/

Pignoletto frizzante è perfetto con lo spaghetto alle Vongole veraci.

Ricetta semplice e veloce, Aglio Olio Peperoncino farli rosolare, poi aggiungete un bicchiere di Pignoletto e lasciate sfumare. Cucinate le vongole e coprite la pentola dopo qualche minuto le vongole saranno aperte, toglietele dal fuoco e separatele dal liquido di brodo, filtratelo e lasciatelo sul fuoco a ridursi aggiungete un cucchiaino di farina e avrete creato una crema, nella stessa versate gli spaghetti e saltateli spegnete il fuoco e aggiungete le vongole.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Franco Sangiovese superiore 2019 Dop		**12€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Scrigno Pignoletto spumante extra dry 2018 Dop		**12€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Riserva LXX settanta Sangiovese Superiore Riserva 2018		**20€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Chardonnay colli Imola Dop 2020		**8€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Sangiovese Doc Romagna 2019		**9.60€**	**si**	**Lo trovi da...**	