

Tagliolini con Triglia e Bottarga e Pink Gold Prosecco Rosè

Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2
Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)
31010 Italia

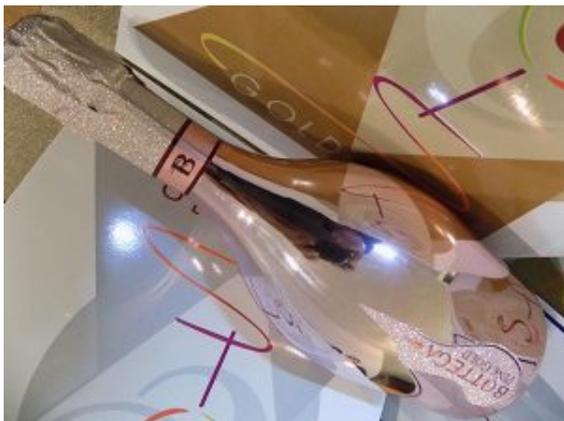
B
BOTTEGA
SpA

Family Vintners Since 1635

T. [\(+39\) 0438.4067](tel:+3904384067)
F. (+39) 0438.401006
E. info@bottegaspa.com
<https://www.bottegaspa.com/>



Tagliolini con Triglia e Bottarga e Pink Gold Prosecco Rosè



Tagliolini con Triglia e Bottarga e Pink Gold Prosecco Rosè

Tagliolini con Triglia e Bottarga

Filettare due triglie di fango, con la spina e le teste preparare in brodo con carota sedano e cipolla e olio evo.

I filetti rosolarli in padella e scolarli dall'olio. Preparate un sugo con olio evo, uno scalogno, carota e sedano tritati finissimi e rosolate, allungatelo con il brodo di pesce filtrato. Scolate il tagliolino e nel sugo saltate in padella. Nel piatto versate i tagliolini e aggiungete i filetti di triglia e una bella grattata di bottarga di cefalo, piatto gustoso e delicato che sposa divinamente lo spumante.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

PINK GOLD PROSECCO DOC ROSÉ



25€

si

[Lo trovi da...](#)

