Tenuta San Giaime

Azienda Agricola Alessio Gaetano Cicco

Contrada San Giaime Gangi (PA)

www.tenutasangiaime.it

Il Pinot Noir N’ 18 lo abbiamo abbinato con gli Anelletti a forno. In una casseruola versare dell’olio d’oliva e aggiungete un trito di cipolla, carota e sedano e lasciare soffriggere per 5 minuti. Aggiungere la carne tritata, gr. 350 di manzo e gr. 350 di suino e rosolarla nel soffritto. Sfumare con un bicchiere di vino rosso e aggiungere dell’estratto di pomodoro, gr. 200 di piselli e una bottiglia di passata di pomodoro. Salare, aggiungete 1 foglia di alloro e del basilico fresco. Coprire e lasciare cuocere il ragù a fiamma bassa per un paio d’ore. Cuocere gr. 500 di anelletti e scolarli al dente. Condire gli anelletti col ragù e aggingere abbondante pecorino grattuggiato. Mettere in una teglia metà degli anelletti e aggiungere 3 uova sode tagliate e coprire con la rimanente pasta. Mettere altro pecorino sulla pasta e un pò d’olio. Infornate gli anelletti in forno caldo a 180 C per 30 minuti circa e appena pronti lasciare intiepidire e servire.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
G' 19 Grillo Doc Sicilia 2019 Bio		**13.5€**	**si**	**Lo trovi da...**	
N' 18 Pinot Nero Igp Terre siciliane 2018		**18€**	**si**	**Lo trovi da...**	
S' 17 Syrah Igp Terre siciliane 2017 Bio		**16.5€**	**si**	**Lo trovi da...**	