Tenute Senia

Contrada Senia n. 09
S.p. 5 km 10 (strada Aeroporto di Comiso)
97012 Chiaramonte Gulfi RG
Cell. 3384515929
info@tenuteseniawine.it
https://www.tenuteseniawine.it

Ti Cuntu Inzolia 2020 con Spaghetti al sugo di Scorfano.

Sfilettare uno scorfano da kg. 1/1,50 e conservare gli scarti. Mettere in padella un filo d'olio evo, 1 spicchio d'aglio e del prezzemolo tritato e fare saltare. Aggiungere gli scarti dello scorfano, dei pomodorini tagliati e fare saltare il tutto; sfumare con il vino bianco e mettere dell'acqua, facendo cuocere per 5 minuti. In un'altra padella aggiungere dell'olio evo, 1 spicchio d'aglio e mettere sul fuoco. Appena l'aglio imbiondisce, toglierlo e mettere il fumetto di pesce fatto con gli scarti, filtrato. Far cucinare per 10 minuti e spegnere il fuoco. Cuocere gr. 350 di Spaghettoni di @anticamaccheroneria, scolarli al dente (quasi cruda) e metterla nella padella col fumetto, assieme ai filetti di scorfano ridotti a dadini e far saltare finché gli spaghettoni saranno cucinati. Prima di impiattare, aggiungere del basilico tritato.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Ti Cuntu Inzolia Igp Terre siciliane 2020		**9€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Ti Cuntu Frappato Igp Terre siciliane 2020		**9€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Nakrì Nero d'Avola Doc Sicilia 2020		**15.3€**	**si**	**Lo trovi da...**	