Terre di Gratia

Terre di Gratia

via Principe, 19

90043 Camporeale (Pa)

Tel & Fax: +39 0924 36337

Abbiniamo il Perricone 170 con le cotolette alla palermitana. Ingredienti: gr. 600 di fettine di vitello; gr. 250 di pan grattato; gr. 100 di pecorino; 1 limone; 1 spicchio d'aglio; erba cipollina; prezzemolo; olio evo; sale e pepe. Mettere in una ciotola il pangrattato, il pecorino, l'erba cipollina tritata, il prezzemolo fresco tritato e uno spicchio d'aglio tritato. Preparare le fettine aggiungere dell'olio extravergine d'oliva e panarle. Foderare con un foglio di carta forno una teglia, ungerla con un filo d'olio e allinearvi le fettine panate. Ungerle in superficie con un filo d'olio e aggiungere un altro po' di pangrattato e salate. Passare in forno a 180° per 15 minuti. Una volta cotte e ben dorate, servirle con una grattata di scorza di limone.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Catarratto 27 Doc Sicilia 2018		**12€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Dama Rosa Doc Sicilia 2018		**12€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Perricone 170 Igp Terre siciliane 2017		**13.5€**	**si**	**Lo trovi da...**	