TIARE società semplice agricola

Località Sant’Elena 3/A

34070 Dolegna del Collio (Gorizia)

Tel 048162491
mob 334 3695038

info@tiaredoc.com
www.tiaredoc.com

Penne ai frutti di mare e crostacei con Masserè Pinot Grigio Doc 2022

Sugo con frutti di mare, cozze, vongole, gamberi, calamari, scampi, olio, aglio e prezzemolo fresco.

Aprire le cozze e vongole sul fuoco.

Cucinate velocemente anche gli scampi e i gamberi.

Sgusciate e una parte dei molluschi la usate per il classico sugo con aglio e vino bianco.

Preparata la base.

Scolate penne al dente e saltare la pasta in padella con il sugo e aggiungete il resto dei crostacei a pezzi e prima di servire aggiungete il prezzemolo tritato.

egnews
giornale online di eno-gastronomia e turismo

il vino per tutti 2023

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri, Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande

il vino per tutti
PLATINUM

Masserè Pinot Grigio Collio Doc 2022
Doc 90/100

il vino per tutti

TIARE

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Ribolla Gialla Doc Collio 2022		**15.37€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Masserè Pinot Grigio Doc 2022		**15.37€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Il Tiarè Sauvignon IGT Venezia Giulia 2022		**12.15€**	**si**	**Lo trovi da...**	