

Asta Vini



Azienda Asta Vini
91011 Alcamo (Tp)
Tel. 3476395615
Fb: astavini @viniasta
viniasta@gmail.com

<https://www.facebook.com/viniasta/>

Baccalà alla messinese con Il Niros Rosso, blend di Nero d'Avola e Syrah








Scaldare l'olio in una casseruola e fare appassire una cipolla affettata.

Unire il cuore di sedano tagliato a fettine sottili, 50 grammi di olive e di capperi e 800 grammi di patate tagliate a pezzettoni. Dopo un po', aggiungere 600 grammi di polpa di pomodoro e il pepe nero.

Lasciare cuocere per 10 minuti coperto e a fuoco basso, finché le patate si ammorbidiscono.

Se necessario aggiungere un po' d'acqua. Unire 800 grammi di baccalà tagliato a pezzi e continuare la cottura per circa mezz'ora senza mescolare. Regolare di sale e servire caldo.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Majò Doc Sicilia 2022		12€	si	Lo trovi da...	
Matri Catarratto Macerato Doc Sicilia 2022		15€	si	Lo trovi da...	
Niros Rosso Igp Terre siciliane 2020		14€	si	Lo trovi da...	