

AZIENDA AGRICOLA ANDREOLA di Stefano Pola

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)



ANDREOLA

Eroico in Valdobbiadene

tel. 0438 989379 -

0438 989635 |

fax 0438 898822

info@andreola.eu

<https://andreola.eu/>

Spaghettone Senatore Cappelli con tartare di tonno, aglio, capperi e bottarga artigianale



Spaghettone Senatore Cappelli con tartare di tonno, aglio, capperi e bottarga artigianale

Ingredienti per 4 persone 400 g di spaghetti biologici di grano Senatore Cappelli, 250 g di tonno fresco tagliato a dadini, una manciata di capperi all'aceto di vino bianco, un pizzico di origano, sale (q. b.), olio evo (q. b.), 1 spicchio d'aglio, una spolverata di bottarga artigianale di tonno grattugiato










Preparazione

Preparare la tartare di tonno tagliandolo a piccoli dadini, aggiungervi i capperi e un po' di sale.

Far insaporire a freddo in una saltiera l'olio con uno spicchio schiacciato di aglio (da togliere poi, perché il sapore di aglio deve essere molto leggero), pepe, un po' di origano, sale.

Cuocere gli spaghetti al dente (10 minuti circa), scolarli (non troppo) e metterli nella saltiera. Amalgamarli fino ad ottenere una sorta di salsina che li legghi.

Mettere ciascuna porzione di pasta in un piatto ampio. Aggiungervi sopra la tartare di tonno e una generosa spolverata di bottarga di tonno grattugiato (Luciano Corciulo la prepara personalmente in modo artigianale con le uova di tonno).

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Nazzareno Pola Dirupo Valdobbiadene Docg - Extra Dry Rive di Santo Stefano		14.20€	si	Lo trovi da...	
Dirupo Brut Valdobbiadene Docg -		7€	si	Lo trovi da...	
MAS DE FER RIVE DI SOLIGO Valdobbiadene Docg - Extra Dry		14.20€	si	Lo trovi da...	
Aldaina al Mas Valdobbiadene DOCG Rive di Guia		14.20€	si	Lo trovi da...	
Col Dal Forno Valdobbiadene DOCG Rive di Refondolo Brut		14.20€	si	Lo trovi da...	