

Azienda agricola Barracco








Azienda agricola Barracco

Via Emanuele Notarbartolo, 26

90141 Palermo

347 3189628

Abbiamo abbinato il Catarratto Orange 2017 con gli spaghetti di Antica Maccheroneria al ragù di seppie. Ingredienti: gr. 350 di spaghetti, 3 seppie medie pulite e tagliate a dadini o striscioline, 1 cipolla scalogno, gr. 300 di passata di pomodoro, 1 cucchiaino di estratto di pomodoro, 1 bicchiere di vino bianco, peperoncino, olio evo, prezzemolo tritato e sale. Far saltare in padella lo scalogno con l'olio evo e il peperoncino, aggiungere le seppie, l'estratto di pomodoro e dopo qualche minuto sfumare con il vino bianco. Appena il vino sarà sfumato, aggiungere la passata di pomodoro e cucinare per 30 minuti a fiamma bassa con il coperchio. Alla fine aggiungere il prezzemolo tritato. Cuocere gli spaghetti e appena pronti spadellarli col sugo preparato e servire.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Catarratto 2018 Igp Terre siciliane		13€	si	Lo trovi da...	
Catarratto Orange 2017 Igp terre siciliane		15€	si	Lo trovi da...	
Giudò 2018 Igp Terre siciliane		15€	si	Lo trovi da...	