

Azienda Agricola Colja Jožko



Località Samatorza, 21,
34010 Sgonico TS
info@agriturismocolja.it
[389 090 3965](tel:3890903965)
+39.040.229326 -
+39.347.4781748 Noris Vesnaver
<https://agriturismocolja.it/>

Malvasia IGT 2018 con Calamaro alle erbe e mandorle












Calamaro scottato brevemente

Per due persone 2 calamari da 20 centimetri, fateli pulire e preparate una salsa con Mandorle, 1 spicchio d'aglio di Voghera, Prezzemolo e farina doppio zero e sale.

Preparate il trito finissimo, cospargete il trito sia tra esterno e interno. Infarinate i calamari esternamente in modo che il trito rimanga attaccato e aggiungete sale e pepe.

Una pirofila con olio extravergine Nocellara del Belice, scaldatela nel forno a 200 gradi con olio e uno spicchio d'aglio, quando vedete che comincia a sfrigolare tirate fuori la pirofila e appoggiate i calamari, rimettete in forno e abbassate la temperatura a 180° dopo 6 minuti tirate fuori la pirofila e appoggiate i calamari nel piatto di portata, tagliate a fette e servite guarnendo con ulteriore prezzemolo tritato e pepe a piacere.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Vitovska IGT 2019 Venezia Giulia		16.20€	si	Lo trovi da...	
Vitovska IGT 2020 Venezia Giulia		16.20€	si	Lo trovi da...	
Malvasia IGT 2021 Venezia Giulia		16.20€	si	Lo trovi da...	

Gold Woman Vision		18€	si	Lo trovi da...	
Atto Quarto Woman vision		17€	si	Lo trovi da...	