

Azienda Agricola Zeni R. di Andrea e Roberto Zeni



Via Stretta, 2 -
Grumo San Michele all' Adige -38010 (TN)
Tel: 0461.650456 Fax: 0461.650748
www.zeni.tn.it
info@zeni.tn.it

I

Tagliolini giallo mare

Ingredienti per 4 persone 700 g di tagliolini caserecci, 300 g di pomodorini Pachino, • 200 g di rana pescatrice, 30 g di sepioline, 30 g di fiori di zucca, peperoncino rosso piccante fresco, olio extravergine d'oliva, 2 spicchi di aglio, vino bianco qb



Preparazione





In una padella larga far soffriggere con olio di oliva l'aglio. Aggiungere le sepioline tagliate a straccetti ed i pezzetti di rana pescatrice.

Quando il pesce ha preso colore, sfumarlo con del vino bianco.

Il sugo, a questo punto, viene fatto ridurre. A cottura quasi completa, aggiungere anche i fiori di zucca e i pomodorini.

La preparazione si completa con altri 5 o 6 minuti di cottura.

[Chef: Alessandro Raffo](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Ternet Schwarzhof - Teroldego Igt - Bio 2019		23€	si	Lo trovi da...	
Teroldego Rotaliano Pini Doc 2019		15€	si	Lo trovi da...	

Maso Nero TrentoDoc Metodo Classico Millesimato Brut 2019		25€	si	Lo trovi da...	
Maso Nero Trentodoc Riserva Extra Brut Millesimato Blanc de Noirs 2017		49€	si	Lo trovi da...	
Maso Nero Trentodoc Dosaggio Zero - Pinot Bianco 2019		44€	si	Lo trovi da...	