

Baglio San Vito



Baglio San Vito

v. P.M.Traina 7

91020 Salaparuta (Tp)

Abbiamo abbinato lo Chardonnay Duchessa di Leyra con mezzi paccheri rigati al baccalà. Tagliare a metà gr. 500 di pomodorini di Pachino, mettere abbondante olio evo in una padella capiente, uno spicchio d'aglio e lo scalogno tagliato sottile; fare imbiondire leggermente, versare i pomodorini e fare cuocere per 5 minuti. Tagliare gr. 500 di filetti di baccalà a cubotti e metterlo nella padella coi pomodorini. Fate insaporire e cuocere insieme per 5-6 minuti. Intanto portare a bollore la pentola per la pasta, cuocere gr. 300 dimezzi paccheri rigati e scolare. Versate la pasta nella padella col baccalà e spadallare per qualche minuto in modo da far insaporire la pasta, aggiungendo prezzemolo, capperi ed olive nere e servire.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Duchessa di Leyra Chardonnay 2018 igr terre siciliane		3€	si	Lo trovi da...	
Grillo 2018 Doc Sicilia Bio		3€	si	Lo trovi da...	
Cavalleria Rusticana 2018 Doc Sicilia		3.5€	si	Lo trovi da...	