

Cantina Giacco



Cantina Giacco Soc. Cooperativa Agricola

Contrada Cappuccini

910120 Salaparuta (Tp)

Tel. 09241910938

www.cantinagiacco.it

Abbiniamo il Grillo Villa Amalia con le busiate di tumminia, carciofi e molluschi. Pulire 4 carciofi lasciando il cuore, tagliarli a fettine sottile e spruzzarle con il limone per non farle annerire. Sbollentare kg. 1 di cozze e a parte 2 calamari tagliati. Togliere i gusci alle cozze e farle saltare in padella con olio e uno spicchio d'aglio assieme ai calamari. A parte fare saltare in padella i carciofi con olio e uno spicchio d'aglio, aggiungere dell'acqua e far cucinare fino a che i carciofi sono ammorbiditi. Cucinare le busiate di tumminia e quando sono pronte scolarle e saltarle per qualche minuto in padella assieme ai carciofi e ai molluschi, aggiungendo un pò di pepe. Servire a tavola. Per chi vuole azzardare grattugiare della ricotta salata sulla pasta.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Villa Amalia Grillo 2018 Dop Salaparuta		8€	si	Lo trovi da...	
Neklite Zibibbo 2018 Igp Terre siciliane		10€	si	Lo trovi da...	
Villa Amalia Nero d'Avola 2018 Dop Salaparuta		12€	si	Lo trovi da...	