

Marisa Cuomo



Via G.B. Lama 16/18
84010 Furore (SA)
info@marisacuomo.com

www.marisacuomo.com








+39 089 8304014

+39 333431366

Ravello Costa d'Amalfi Doc 2021 con Paccheri Tonno, capperi e olive nere



400 g di paccheri, cubetti di tonno fresco, olive nere denocciolate, capperi a piacere, pomodorini tagliati in due, basilico, olio evo, sale e pepe q.b. Tagliate i pomodorini, tagliate a metà le olive, lavate e asciugate bene il tonno. In padella mettete a scottare il tonno con olio evo, aggiungete le olive e i capperi, mescolate con cura e unite i pomodorini e il basilico spezzettato. Aggiustate di sale e pepe e fate cuocere, a fuoco vivace, per un altro paio di minuti. In acqua salata cuocete i paccheri al dente. Dopo averli scolati metteteli nella padella fate amalgamare il tutto e saltateli per un minuto.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Costa d'Amalfi Rosato Doc 2021		17€	si	Lo trovi da...	
Ravello Costa d'Amalfi Bianco Doc 2021		18€	si	Lo trovi da...	
Furore Bianco Costa d'amalfi doc 2021		21€	si	Lo trovi da...	
Furore Rosso Costa d'amalfi doc 2021		21€	si	Lo trovi da...	