



40024 Castel San Pietro Terme (BO)  
051941618 051944749  
info@dalfiumenobilvini.it  
<https://www.dalfiumewines.com/villa-poggiolo/>

## **Filetto di spigola scottato su crema di cacio e pepe con verdure di stagione, con Albana Romagna docg 2022**

**Ingredienti per 4 persone** 1 kg di spigola 500 g di verdura di stagione 20 cl di olio Sale qb



**Per il cacio e pepe:** 100 g di parmigiano reggiano grattugiato 100 g di pecorino romano grattugiato 100 g di burro Pepe qb

**Preparazione** Saltare in padella le verdure di stagione dopo averle lavate bene con aggiunta di olio e aglio

Per il cacio e pepe: sciogliere il burro in una padella e aggiungere il parmigiano e il pecorino un poco alla volta, fino ad ottenere una salsa addensata. Aggiungere il pepe qb.

Scottare i filetti di spigole in una padella antiaderente con un filo di olio e sale qb. Una volta che tutto è pronto si può impiattare:

prima la verdura, poi il filetto di spigola. Aggiungere un cucchiaino di salsa di cacio e pepe sulla spigola.

Buon appetito!!!

**Chef Michele Chinappi** [www.michelechinappi.it](http://www.michelechinappi.it)



# ilvino per tutti 2023

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,  
Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande

**DALFIUME**  
NOBILVINI



**Albana Romagna  
Docg 2022**

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Pignoletto Dop Colli d'Imola 2022		7.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Albana Romagna Docg 2022		6.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Pignoletto Dop Colli d'Imola Frizzante 2022		7.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Sangiovese Romagna Dop		6.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	