

# Decugnano dei Barbi

Località Fossatello,50,  
Orvieto (TR)

05018

[www.decugnanodeibarbi.com/it](http://www.decugnanodeibarbi.com/it)

[info@decugnano.it](mailto:info@decugnano.it)

*Tenuta*  
**DECUGNANO DEI BARBI**  
ORVIETO - UMBRIA

+39 0763 308255

**Mare Antico Orvieto Classico Superiore Doc 2022 con 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](#)



*Frammento*  
**DECUGNANO DEL BARBI**  
 QUALITÀ - UMBRIA



**Frammento**  
**Orvieto Classico**  
**Doc 2022**

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Mare Antico Orvieto Classico Superiore Doc 2022</b>		<b>16€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Frammento Orvieto Classico Doc 2022</b>		<b>10.5€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>A.D.1212 Umbria Rosso Igt 2021</b>		<b>19.30€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Battito Umbria Rosso Igt 2021</b>		<b>14.5€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	