

Emiliano Fini



Via Valledata 141, 04011 Aprilia (Lt)

<https://emilianofini.it/>

info@emilianofini.it

Cell. +39 338 293 2111

Cleto Grechetto IGT 2022 con Filetto di spigola scottato su crema di cacio e pepe con verdure di stagione



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.

www.michelechinappi.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Lavente Malvasia Puntinata Igt 2022		14.50€	si	Lo trovi da...	
Cleto Grechetto IGT 2022		14.30€	si	Lo trovi da...	