

# Emiliano Fini



Via Valledata 141, 04011 Aprilia (Lt)

<https://emilianofini.it/>

[info@emilianofini.it](mailto: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](http://www.michelechinappi.it)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Lavente Malvasia Puntinata Igt 2022		14.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Cleto Grechetto IGT 2022		14.30€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	