

Fattoria di Magliano



Località Sterpeti 10,
58051 Magliano (Gr)
Telefono (+39) 0564 593040
Fax (+39) 0564 593047
info@fattoriadimagliano.it
<http://www.fattoriadimagliano.it/info/>

Pagliatura 2019 Vermentino con Spaghettoni Scampi aglio olio peperoncino

Preparare 6 scampi a persona.

Togliete il carapace e le teste

mettetele in padella e cucinate per dieci minuti con Olio EVO, con la forchetta schiacciateli in modo da far uscire la polpa e i liquidi, spegnete e togliete le teste dal olio. I filetti degli scampi lasciateli crudi. Preparate in una ciotola Aglio tritato, Olio evo e peperoncino fresco sale e mettete gli scampi in questa ciotola e lasciate riposare. Fate bollire l'acqua e mettete gli spaghetti fini con una cottura di 5 minuti, scolateli e versateli nella padella dove c'è l'olio, aggiungete gli scampi e il resto degli ingredienti e amalgamate per due minuti e poi in tavola.



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Pagliatura 2019 Vermentino Doc		13€	si	Lo trovi da...	
Altizi 2016 Maremma rosso Doc 2019		24€	si	Lo trovi da...	
Heba 2016 Morellino di Scansano Docg 2016		11€	si	Lo trovi da...	
Brissaia Ansonica Doc		13€	si	Lo trovi da...	
Poggio Bestiale 2015 Rosso Maremma 2015		24€	si	Lo trovi da...	
Perenzo Syrah Maremma Doc 2016		24€	si	Lo trovi da...	