

Fattoria Uccelliera

Via Roncione, 9
(Crespina Lorenzana)
Italia PI



T. [+39 050 662747](tel:+39050662747)

M. tiziana@uccelliera.com

<https://www.uccelliera.com/>

Involtini di spigola con salsa di vongole con Rosato La Prima volta



Involtini di spigola con salsa di vongole

Un piatto di pesce raffinato e prezioso, nella sua semplicità. Pesce, molluschi, verdure di campagna vi trovano una perfetta e mediterranea sintesi.

Ingredienti per 4 persone 1 spigola da 1 kg, 300 g di vongole veraci, 100 g di olio extravergine di oliva, 300 g di verdure: carote, zucchine, carciofi, 2 pomodori ciliegini, 1 mazzetto di rucola, 1 scalogno, 1 ciuffo di timo limone, 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco, sale e pepe

Preparazione


Pulire la spigola, sfilettarla, scalopparla per ricavare 8 involtini da riempire con la rucola tritata, precedentemente appassita in padella con burro, scalogno, sale e pepe.

Cuocere gli involtini a vapore per 5 minuti. Mondare le verdure e cuocerle a vapore.

Per la salsa, far soffriggere in una padella l'aglio nell'olio, aggiungere le vongole e sfumarle con del vino bianco. Aggiungere il timo, i pomodori a

cubetti e il pepe necessario e far cuocere per 5 minuti.

Adagiare nel piatto di portata 2 involtini per porzione, un ciuffo di verdure ed irrorare con la salsa di vongole. Guarnire infine con timo fresco.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
La Prima volta Rosato Toscana IGT 2023		14.70€	si	Lo trovi da...	
Ginepraia Rosso di Toscana igt 2022		15€	si	Lo trovi da...	
Chianti Riserva Docg 2019		17€	si	Lo trovi da...	
Castellaccio igt 2019		26€	si	Lo trovi da...	
Chianti Superiore Docg 2022		14.50€	si	Lo trovi da...	
Ficaia Igt Toscana 2023		14.20€	si	Lo trovi da...	