

# Fattoria Uccelliera

Via Roncione, 9  
(Crespina Lorenzana)  
Italia PI



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

M. [tiziana@uccelliera.com](mailto: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
<b>La Prima volta Rosato Toscana IGT 2023</b>		<b>14.70€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Ginepraia Rosso di Toscana igt 2022</b>		<b>15€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Chianti Riserva Docg 2019</b>		<b>17€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Castellaccio igt 2019</b>		<b>26€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Chianti Superiore Docg 2022</b>		<b>14.50€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Ficaia Igt Toscana 2023</b>		<b>14.20€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	