

Fattorie Azzolino



Fattorie Azzolino

Contrada Azzolino

90043 Camporeale (Pa)

Tel. +39 0924 37522

www.fattorieazzolino.com

Il Grillo D'Incanto lo abbiamo abbinato con Calamari ripieni light. Prendere 4 calamari interi, svuotarli della parte cartilaginea, togliere la pelle e lavarli in acqua fredda. Tagliare i tentacoli e metterli in una ciotola con l'aglio tritato, 1 cucchiaino di capperi, 4 pomodori da insalata svuotati dei semi e tagliati a pezzetti, il prezzemolo, 1 cucchiaino di pangrattato, un po' d'olio, pepe e salare leggermente. Lasciare riposare per qualche minuto. Prendere i calamari, riempirli con il composto e chiudere l'apertura con uno stecchino. Mettere in una teglia, aggiungere un po' d'olio e passare in forno per 15 minuti a 180°. Se serve aggiungere mezzo bicchiere d'acqua. Servire caldi.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
D'Incanto Grillo 2018 Doc Sicilia		12€	si	Lo trovi da...	
Notturmo Nero d'Avola		9€	si	Lo trovi da...	