

Funaro



FUNARO

Azienda Vinicola

Funaro srl

Contrada Scavi, S.S. 188.
km 48,700
Santa Ninfa (TP)

Uffici







Viale Lazio, 116
90144 Palermo

Tl. +39 091 6851589

www.funaro.it

info@funaro.it

Il Pila della Ciaula, blend di Syrah e Nero d'Avola si abbina bene con il Baccalà alla messinese. Scaldare l'olio evo in una casseruola e fare appassire una cipolla affettata. Unire il cuore del sedano tagliato a fettine sottili, gr. 50 di olive e di capperi e r.800 di patate tagliate a pezzettoni. Dopo un pò aggiungere gr. 600 di polp di pomodoro e il pepe nero. Lasciare cuocere per 10 minuti coperto e a fuoco basso finché le patate si ammorbidiscono. Se necessario aggiungere un pò d'acqua. Unire gr. 800 di baccalà tagliato a pezzi e continuare la cottura per circa mezz'ora senza mescolare. Regolare di sale e servire caldo.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Metodo Classico Brut Bio		14€	si	Lo trovi da...	
Metodo Classico Extra Brut Millesimato da uve biologiche		20€	si	Lo trovi da...	
Verdelicia Igp Terre siciliane 2019 Bio		9€	si	Lo trovi da...	

<p>Pinzeri Igp Terre siciliane 2019 Bio</p>		<p>9€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	
<p>Rosato Doc Sicilia 2019 Bio</p>		<p>9€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	
<p>Pile della Ciaula Igp Terre siciliane 2016 Bio</p>		<p>11€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	