

Gianni Tessari Wine



Giannitessari società agricola srl
Via Prandi, 10 37030 Roncà VR
tel. 045.7460070 | fax 045.7461003
office@giannitessari.wine
<http://giannitessari.wine>

Lessini Durello Extra Brut con **Vermicelli a vongole**

Gli **ingredienti** comunemente utilizzati per una persona, sono:



- gr. 90/100 di Vermicelli di Pastifici di Gagnano, prodotti con grano duro del Tavoliere, trafilati in bronzo, asciugati in maniera naturale
- olio extravergine di oliva DOP Colline Salernitane
- 5-10 pomodorini del piennolo schiacciati e liberati dai semi
- gr. 200 vongole veraci
- sale, prezzemolo, peperoncino, aglio q.b.
- 5/6 foglie di capperi
- zeste di 1 limone Sfusato Amalfitano

Procedimento:

Soffriggete l'aglio nell'olio fino a imbiondirlo; aggiungete i pomodorini e, a seguire, le vongole crude opportunamente spurgate; coprite e fate aprire i frutti di mare; aggiungete le foglie di capperi, poco sale e pochissimo peperoncino; condite i vermicelli, spargete sul piatto il prezzemolo tritato e le zeste di limone e servite.

Le vongole veraci devono essere aggiunte alla salsa crude (è da evitare una loro "apertura" preventiva, che farebbe volatilizzare i loro profumi), e devono essere del tipo "Ruditapes decussatus" che risultano sempre più introvabili oppure della specie "Ruditapes Philippinarum", che sono le più diffuse.

Ristorante Baccofurore Furore (Salerno)

Via G. B. Lama, 9 Tel. 089.830360 www.baccofurore.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

<p>Scalete Soave Classico Doc 2023</p>		<p>14.50€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	
<p>LESSINI DURELLO Riserva extra brut Brut 2017 Doc</p>		<p>27.50€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	
<p>Tai Rosso Colli Berici Rosso Doc 2022</p>		<p>10.50€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	