

Ippolito vini




Ippolito vini Azienda agricola biologica

C/Da Mandranova

sp 106, km. 1

90043 Camporeale (Pa)

Abbiamo abbinato lo Sciapò al risotto alla marinara, versione sicula. Ingredienti: gr. 400 riso carnaroli; gr. 400 pomodorini di pachino; gr. 200 calamari; gr. 150 seppioline; gr. 200 gamberi; gr. 500 cozze e vongole; brodo di pesce; 2 spicchi d'aglio; cipolla; prezzemolo abbondante; vino bianco; olio evo; peperoncino; sale e pepe. Procedimento: Mettere cozze e vongole in una padella con olio evo, uno spicchio d'aglio e del prezzemolo, finché saranno aperti. Sgusciarli e filtrare il liquido di cottura. Tritare l'aglio con la cipolla ed il prezzemolo e fare appassire il tutto in un tegame con 5 cucchiari di olio; unire le seppie e i calamari tagliati a rondelle e rosolare. Aggiungere i pomodorini tagliati. Versare il riso e bagnare con mezzo bicchiere di vino e lasciare evaporare. Portare a cottura incorporando prima il fondo dei frutti di mare e, dopo, il brodo di pesce, versato poco alla volta. Dopo una decina di minuti, mescolare le code di gamberi ben lavate e, un paio di minuti dopo, le cozze e le vongole. Qualche istante prima di spegnere il fuoco, regolare di sale, pepe e prezzemolo tritato e mantecare il risotto con un filo di olio.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Sciapò Catarratto Vioagner 2018 Doc Sicilia		€	si	Lo trovi da...	