

Kaltern Kellerei Cantina di Caldaro



Via Cantine 12
I-39052 Caldaro . Alto Adige
Tel. [+39 0471 963 149](tel:+390471963149)
info@kellereikaltern.com
<https://www.kellereikaltern.com/it>

Tagliolini giallo mare con Quintessenz pinot bianco doc

Ingredienti per 4 persone 700 g di tagliolini caserecci, 300 g di pomodorini Pachino, 200 g di rana pescatrice, 30 g di sepioline, 30 g di fiori di zucca, peperoncino rosso piccante fresco, olio extravergine d'oliva, 2 spicchi di aglio, vino bianco qb



Preparazione



In una padella larga far soffriggere con olio di oliva l'aglio. Aggiungere le sepioline tagliate a straccetti ed i pezzetti di rana pescatrice.

Quando il pesce ha preso colore, sfumarlo con del vino bianco.

Il sugo, a questo punto, viene fatto ridurre. A cottura quasi completa, aggiungere anche i fiori di zucca e i pomodorini.

La preparazione si completa con altri 5 o 6 minuti di cottura.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Quintessenz Kalterersee Classico Superiore 2022 Doc		15.90€	si	Lo trovi da...	
QUINTESSENZ PINOT BIANCO DOC 2021		25.90€	si	Lo trovi da...	

Saliet Chardonnay Doc 2023		15.20€	si	Lo trovi da...	
quintesenze Sauvignon DOC 2022		25.90€	si	Lo trovi da...	