

Le Cantine di Figaro Società Agricola A.R.L.

Contrada Colle del Giglio
63065 Ripatransone (Ap)



Ufficio commerciale:

Tel/Fax 371/4272435

Email: info@lecantinedifigaro.it

<https://lecantinedifigaro.it/>

Spaghetti alla Corte d'Assise alla vecchia maniera di Gaetano



Spaghetti alla Corte d'Assise

Ingredienti per 4 persone 500 ml di salsa di pomodoro , 350 g di pasta (spaghetti), 200 g di Parmigiano grattugiato, 4 peperoncini freschi, 2 spicchi d'aglio, 1 mazzo di prezzemolo, olio extravergine di oliva quanto basta, sale quanto basta

Per la salsa

1 kg di pomodori pelati, carote, sedano, basilico, aglio

Preparazione

In una padella far soffriggere nell'olio EVO i peperoncini freschi sminuzzati e gli spicchi d'aglio tritati. Quando saranno d'orati versare la salsa di pomodoro e lasciarla amalgamare per 5 minuti.

Aggiungere gli spaghetti precedentemente cotti in abbondante acqua salata, saltarli in padella e aggiungere il prezzemolo e il parmigiano.

Per la salsa

Preparare un trito di carote, sedano, basilico, aglio e farlo soffriggere in pentola per qualche minuto. Aggiungere 1 kg di pomodori pelati e lasciar cuocere per 40 minuti. Una volta cotto passare nel mixer.



ilvino per tutti 2023

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande

LE CANTINE DI FIGARO

Falerio Pecorino
DOC Bio 2022



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Falerio Pecorino Doc 2022		12.60€	si	Lo trovi da...	
Rosso Piceno Superiore D.O.C. bio 2021		13.20€	si	Lo trovi da...	
Passerina Marche IGT 2022		11.40€	si	Lo trovi da...	
Marche rosso IGT 2022		10.80€	si	Lo trovi da...	