

Le Cantine di Figaro



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

Contrada Colle del Giglio snc
63065 Ripatransone (AP)

info@lecantinedifigaro.it

www.lecantinedifigaro.it/

+39 3714272435

+39 3475879612

+39 3356994534

Kesitè Rosè Igt 2023 con *Capesante con pappa al pomodoro*

Ingredienti per 4 persone:



8 capesante

500 g di pomodori freschi pelati

1 mazzolino di basilico

1 cipollotto

Pane raffermo q.b.

Sale, aglio, olio extravergine, pepe macinato

Procedimento

Rosolare la cipolla finemente tritata in olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio, aggiungere il pane spezzettato e lasciarlo insaporire.

Togliere dal fuoco ed aggiungere il pomodoro sminuzzato.








Lasciare che il pane si ammolli nel pomodoro facendolo cucinare con un po' di brodo vegetale.

Schiacciare con una frusta fine a creare una pappa fine, correggere con sale e pepe ed insaporire con il basilico.

Cucinare le capesante in una padella molto calda per pochi secondi da entrambi le parti condire con sale e pepe.

Prendere un piatto piano ed adagiare la pappa al pomodoro nel centro ed appoggiare le capesante decorale con basilico fresco e fritto e un filo di olio extravergine delle terre di Siena a crudo.



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Tabatha 121212 Sirah Igt 2022		25€	si	Lo trovi da...	
Kesitè Rosè Igt 2023		15€	si	Lo trovi da...	
N2 Happiness Passerina Igt 2023		10.5€	si	Lo trovi da...	
O Happiness Falerio Pecorino Doc 2023		11.5€	si	Lo trovi da...	