

Le Sette Aje



Società Agricola Le Sette Aje di Cannata Rosalia e S.Ile


Via Alessandro Volta, 10

92018, Santa Margherita di Belice (Ag)

info@lesetteaje.it

www.lesetteaje.it

Abbiamo abbinato Il Grillo Canaddunachi alla zuppa di pesce siciliana. Ingredienti: Kg. 2 di pesce da zuppa (scorfano, tracina, triglia, coda di rospo, calamaro, totano, seppia, cozze, vongole, gamberi); gr. 500 di polpa di pomodoro; prezzemolo abbondante; 2 spicchi d'aglio; vino bianco; peperoncino; olio evo; sale e pepe. Procedimento: Pulire tutto il pesce ed i molluschi. Tagliare i pesci di grande dimensione in tranci e i molluschi ad anelli. In un tegame capiente fare rosolare gli spicchi di aglio ed il peperoncino nell'olio extravergine di oliva, aggiungere i pesci in base al tempo di cottura delle loro carni facendoli rosolare a fiamma bassa. Sfumare con il vino bianco. Aggiungere la polpa di pomodoro e parte del prezzemolo tritato e coprire con un filo di acqua calda. Cuocere al coperto a fuoco medio per circa 15-25 minuti in base alla grandezza del pesce. Unire le vongole e le cozze e, solo quando queste si saranno aperte, spegnere la fiamma e aggiungere i crostacei ed il rimanente prezzemolo lasciando il tegame coperto. Aggiustare di sale e pepe. Servire la zuppa calda accompagnata da pane fritto in olio extra vergine di oliva e poste sul fondo della scodella.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Canaddunachi Grillo 2016 Igp Terre siciliane		15€	si	Lo trovi da...	