

# Linguine Luigia di Antica Maccheroneria agli scampi.



TENUTA

## GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

Gorgi Tondi Uffici: via Sanità 29 B, 91025 Marsala (TP)

Tel.: +39 0923 719741

Fax: +39 0923 711881

[info@gorghitondi.it](mailto:info@gorghitondi.it)

PEC: [gorghitondi@pec.it](mailto:gorghitondi@pec.it)

[www.gorghitondi.it](http://www.gorghitondi.it)

C.da San Nicola

91026 Mazara del Vallo (TP)

Tel.: +39 0923 657364

[info@gorghitondi.it](mailto:info@gorghitondi.it)

**Il Midor Catarratto Doc Sicilia 2021 con le Linguine Luigia di [Antica Maccheroneria](#) agli scampi.**



Linguine Luigia agli scampi








Lavare 10 scampi e separare la polpa dalla testa, togliendo il guscio.

Soffriggere 2 spicchi d'aglio e 1 peperoncino in olio evo per 2 minuti circa, aggiungere le teste degli scampi e fare rosolare, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e completare la cottura schiacciando le teste per far fuoriuscire il liquido.

Togliere le teste, aggiungere 300 grammi di pomodorini tagliati a spicchi e cuocere per 5 minuti.

Aggiungere la polpa degli scampi e ultimare la cottura per altri 5 minuti. Cuocere 350 grammi di Linguine Luigia in abbondante acqua salata, scolarle e saltarle nella padella con gli scampi, aggiungendo del pepe e del prezzemolo tritato.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Midor Catarratto Doc Sicilia 2021</b>		<b>10€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Coste a Preola Grillo Doc Sicilia 2021</b>		<b>7€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Meridiano Zibibbo Doc Sicilia 2021</b>		<b>7€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	