

Maenza Vini



Azienda Agricola Maenza Francesco

Via Gabriele D'Annunzio 34

90043, Camporeale (Pa)

Cell. 3886537674

info@maenzavini.it

www.maenzavini.it

Catarratto Bea con i Peperoni Ammuddicati.





Pulire 4 peperoni, tagliarli a listarelle e soffriggerli in padella con olio evo.






A parte soffriggere una cipolla grande sempre con olio evo e su un'altra padella gr. 100 di mollica fresca.

Preparare due cucchiari di capperi dissalati, un cucchiaino di uva passa ammollata, 5 foglie di basilico e 10 olive verdi.

Mettere in un piatto di portata i peperoni, la cipolla, la mollica e il resto degli ingredienti.

Mescola e aggiungere olio evo, sale e pepe e servire.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Bea Catarratto Igp Terre siciliane 2023		9€	si	Lo trovi da...	

<p>Ohana Grillo Doc Sicilia 2023</p>		<p>11€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	
<p>Jacques Syrah Igp Terre siciliane 2021</p>		<p>11€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	
<p>Perricone Igp Terre siciliane 2022</p>		<p>15€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	