

Marchese delle Saline



MARCHESE
DELLE SALINE

Marchese delle Saline Sede amministrativa
via Gambini, 9 91025 Marsala (Tp)
Sede operativa
SS120 Solicchiata
95012 Castiglione di Sicilia (Ct)
tel. +39 366 4399037
info@marchesedellesaline.com
www.marchesedellesaline.com



Il Tiade Etna Bianco Bio Doc Sicilia 2023, con Busiate al Rosso di Mazara, Vongole Fresche e Pistacchi.

Ingredienti: Busiate Fresche, Gamberi Rossi di Mazara, Vongole, Bisque di Gamberi Rossi, Granella di Pistacchi, Aglio, Olio Evo, Prezzemolo, Sale, Pepe, Peperoncino. Procedimento: Soffriggere l'Aglio, il Prezzemolo tritato, un pizzico di Peperoncino e l'Olio Evo in un'ampia padella. Aggiungere le Vongole Fresche e sfumare con un filo di Vino Bianco.

Quando le Vongole si saranno tutte aperte, aggiungere il Gambero Rosso sgusciato e un pizzico di Granella di Pistacchi.

A questo punto, aggiungere Sale, un pizzico di Pepe e un mestolo di bisque di Gamberi Rossi e lasciare andare per 30 secondi.

Cucinare le Busiate Fresche in acqua salata e, una volta raggiunta la cottura al dente, scolarle e ultimare la cottura in padella. Impiattare e spolverare con altra Granella di Pistacchi. (Osteria Siciliando. Chef: GIUSEPPE IMPICCICHE' Marsala)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Tiade Etna Bianco bio Doc Sicilia 2023		23€	si	Lo trovi da...	
Pét-Nat Catarratto Frizzante Bio		18€	si	Lo trovi da...	
Allè Catarratto-Zibibbo Bio Igp Terre siciliane 2022		18€	si	Lo trovi da...	
Tailè Frappato-Perricone Bio Igp Terre siciliane 2022		19€	si	Lo trovi da...	
Tenute del Marchese Nero d'Avola Bio Doc Sicilia 2022		17€	si	Lo trovi da...	