## **Marisa Cuomo**

## MARISA CUOMO



Via G.B. Lama 16/18 84010 Furore (SA) www.marisacuomo.com

info@marisacuomo.com

+39 089 8304014

+39 333431366

## Furore Bianco Costa d'Amalfi Doc 2023 con Vermicelli a vongole



Gli **ingredienti** comunemente utilizzati per una persona, sono:

- gr. 90/100 di Vermicelli di Pastifici di Gragnano, prodotti con grano duro del Tavoliere, trafilati in bronzo, asciugati in maniera naturale, olio extravergine di oliva DOP Colline Salernitane, 5-10 pomodorini del piennolo schiacciati e liberati dai semi, gr. 200 vongole veraci, sale, prezzemolo, peperoncino, aglio q.b., 5/6 foglie di capperi, zeste di 1 limone Sfusato Amalfitano

**Procedimento:** Soffriggete l'aglio nell'olio fino a imbiondirlo; aggiungete i pomodorini e, a seguire, le vongole crude opportunamente spurgate; coprite e fate aprire i frutti di mare; aggiungete le foglie di capperi, poco sale e pochissimo peperoncino; condite i vermicelli, spargete sul piatto il prezzemolo tritato e le zeste di limone e servite.

Le vongole veraci devono essere aggiunte alla salsa crude (è da evitare una loro "apertura" preventiva, che farebbe volatilizzare i loro profumi), e devono essere del tipo "Ruditapes decussatus" che risultano sempre più introvabili oppure della specie "Ruditapes Philippinarum", che sono le più diffuse

Chef: Erminia Cuomo e Raffaele Afeltra



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da	Foto
Costa d'Amalfi Rosato Doc 2023		20€	si	Lo trovi da	
Ravello Costa d'Amalfi Bianco Doc 2023		21€	si	Lo trovi da	
Furore Bianco Costa d'Amalfi doc 2023		24€	si	Lo trovi da	
Furore Rosso Costa d'Amalfi Riserva doc 2020		43€	si	Lo trovi da	