

Masseria Mita



Azienda Agricola Masseria Mita

Contrada Foresta, 126
74012 Crispiano (Ta)

Tel. +39 3933303587

Tel. +39 3480908038

www.masseriamita.it

info@masseriamita.it

Il Primitivo Equilibrio l'abbiamo abbinato con gli Spaghetti all'Assassina.

In un padella con olio evo far soffriggere uno spicchio d'aglio con un pò di peperoncino. Aggiungere gr. 150 di passata di pomodoro ed eliminare l'aglio. A parte far cuocere gr. 400 di spaghetti e scenderli piuttosto al dente. Con una pinza adagiare gli spaghetti nella pentola con il sugo, saltarli facendo in modo che gli spaghetti aderiscano il più possibile alla superficie della padella. Alzare la fiamma e aggiungere il concentrato di pomodoro sugli spaghetti e un giro di olio fresco. Farli saltare e prima di rigirare gli spaghetti fare in modo che abbrustoliscono bene, devono bruciacciare a diretto contatto con la padella e diventare croccanti. A cottura ultimata servire con pepe e olio al peperoncino.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Vento Igp Salento 2019 Bio		11€	si	Lo trovi da...	
Brio Rosè Frizzante Igp Salento 2019		9€	si	Lo trovi da...	
Mari Negroamaro Rosè Igp Salento 2019 Bio		11€	si	Lo trovi da...	
Euforia Negroamaro Igp Salento 2017 Bio		10€	si	Lo trovi da...	
Equilibrio Primitivo Igp Salento 2017 Bio		10€	si	Lo trovi da...	