

Nardello Daniele SS



via IV Novembre, 56
37032 Monteforte d'Alpone
VERONA - ITALIA
tel/fax 0039 045 7612116
federica@nardellovini.it
<http://www.nardellovini.it/>

Spaghettono "Cavalieri" con arselle viareggine Soave Classico Turbian 2020



Ingredienti per 4 persone 400 g di spaghetti Antica Maccheroneria, 1 kg di Arselle o Telline, Olio Evo Dopo Garda, aglio, Prezzemolo

Preparazione

Preparare le arselle aprendole in pentola con un po' di olio all'aglio, sguisciarle e tenere l'acqua che rilasciano filtrandola.

Cuocere la pasta per 8 minuti in abbondante acqua leggermente salata, scolarla e unirla in un salta pasta alle arselle.

Terminare la cottura per 3 minuti finali, aggiungendo se serve acqua di cottura.

Togliere dal fuoco e mescolando unire l'olio all'aglio "Coppini" e il prezzemolo.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Suavissimus Recioto di Soave Docg 2019		23€	si	Lo trovi da...	

Meridies Soave Classico 2023 Doc 12,5°		13€	si	Lo trovi da...	
Soave Classico Turbian 2020		16€	si	Lo trovi da...	