

Ongaresca Costabissara az.Agr.

Ongaresca Società Agricola Srl



Via Monte Cimone, 10 -

36030 Costabissara (VI) - Italy

Telefono: [+39 366 2837155](tel:+393662837155)

Email: cantina@cantinaongaresca.it

cantinaongaresca.it

Spumante Pas Dosè Ongaresca con Penne ai frutti di mare



Sugo con frutti di mare, cozze, vongole, gamberi, calamari, scampi, qualche pomodorino, olio, aglio e prezzemolo fresco.

Aprire le cozze e vongole sul fuoco.

Cucinate velocemente anche gli scampi e i gamberi.

Sgusciate e una parte dei molluschi la usate per il classico sugo con pomodori, aglio e vino bianco.

Preparata la base.

Scolate penne al dente e saltare la pasta in padella con il sugo e aggiungete il resto dei crostacei e prima di servire aggiungete il prezzemolo tritato.



Merlot Veneto IGT
2016 vini di
Costabissara

Ω
ONGARESCA
Vini di Costabissara



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Vino Spumante Pas Dosè Ongaresca Metodo Classico 60 Mesi		24.50€	si	Lo trovi da...	
Vino Spumante Rosè Menà Ongaresca Metodo Classico		20€	si	Lo trovi da...	
Costa Fabrica Veneto IGT 2019 bianco		14.50€	si	Lo trovi da...	
Pinot Nero IGT Veneto 2018		15.50€	si	Lo trovi da...	
Merlot IGT Veneto 2016		17€	si	Lo trovi da...	