

Penne ai frutti di mare e crostacei

Penne ai frutti di mare e crostacei con Masserè Pinot Grigio Doc 2022

Sugo con frutti di mare, cozze, vongole, gamberi, calamari, scampi, 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 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 a pezzi e prima di servire aggiungete il prezzemolo tritato.



Masserè Pinot Grigio Collio Doc 2022
Doc 90/100



Località Sant'Elena 3/A






34070 Dolegna del Collio (Gorizia)

Tel 048162491

mob 334 3695038

info@tiaredoc.com

www.tiaredoc.com

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Ribolla Gialla Doc Collio 2022		15.37€	si	Lo trovi da...	
Masserè Pinot Grigio Doc 2022		15.37€	si	Lo trovi da...	
Il Tiarè Sauvignon IGT Venezia Giulia 2022		12.15€	si	Lo trovi da...	