Peperoni Ammuddicati con Catarratto Bea

Azienda Agricola Maenza Francesco
Via Gabriele D'Annunzio 34
90043, Camporeale (Pa)
Cell. 3886537674
info@maenzavini.it
www.maenzavini.it

Catarratto Bea con i Peperoni Ammuddicati.

Pulire 4 peperoni, tagliarli a listarelle e soffriggerli in padella con olio evo. A parte soffriggere una cipolla grande sempre con olio evo e su un'altra padella gr. 100 di mollica fresca. Preparare due cucchiani di capperi dissalati, un cucchiaio di uva passa ammollata, 5 foglie di basilico e 10 olive verdi. Mettere in un piatto di portata i peperoni, la cipolla, la mollica e il resto degli ingredienti. Mescola e aggiungere olio evo, sale e pepe e servire.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Bea Catarratto Igp Terre siciliane 2021		**7.5€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Jacques Syrah Igp Terre siciliane 2020		**9€**	**si**	**Lo trovi da...**	

Ohana Grillo Doc Sicilia 2021		**9.5€**	**si**	**Lo trovi da...**	