

Podere Sabbioni

Contrada Volteja 3,

62014 Corridonia (MC)

poderesabbioni@gmail.com

+39 346 016 5057

www.poderesabbioni.com



Ribona della Famiglia Colli Maceratesi Doc 2022 con Tortino di alici



Ingredienti per 4 persone

600 g alici deliscate, 150 g mollica di pane casereccio fresco, 200 g Ragusano Dop semi stagionato tagliato a dadini, 50 g pecorino vecchio grattugiato, 100 g finocchio selvatico, prezzemolo tritato, sale, pepe, olio extravergine d'oliva

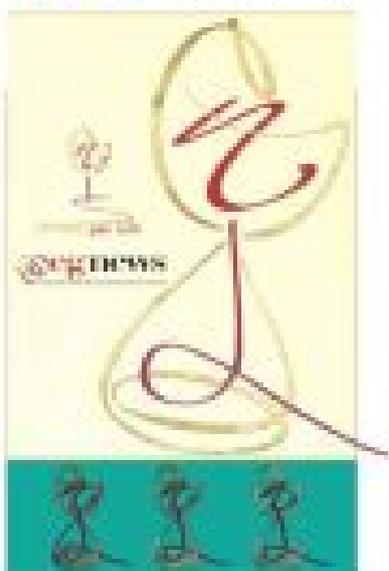
Preparazione

Ungere una tortiera di diametro 24 e sistemare le alici foderando l'interno della tortiera. Farcire con mollica, Ragusano, pecorino, finocchio selvatico, sale, pepe, prezzemolo. Coprire con le restanti alici e cospargere di olio. Infornare per circa 20 minuti a 180 gradi. Dopo la cottura lasciare riposare per 10 minuti.

Sformare e tagliare a spicchi e servire con ciuffi di prezzemolo.

[Ristorante La Siciliana](#)

degnews
 giornale online di vini, enologia e cultura



il vino per tutti
2024 Avogadro del vino di Piceno, Rosso Piceno, Rosso Rosso, Rosso Rosso, Rosso Rosso e Rosso Rosso



**Ribona della
 Famiglia Colli
 Maceratesi Doc
 2022**

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Ribona Colli Maceratesi Doc 2022		12€	si	Lo trovi da...	
Ribona della Famiglia Colli Maceratesi Doc 2022		19€	si	Lo trovi da...	
Rosso Piceno Doc 2021		16€	si	Lo trovi da...	