

Rotari Trentodoc Mezzacorona Sca



Mezzacorona Sca

Via del Teroldego 1/E - 38016 Mezzacorona (TN)

Tel. +39 0461 616399 / Fax +39 0461 605695

info@mezzacorona.it

www.gruppomezzacorona.it

Filetto di spigola scottato su crema di cacio e pepe con verdure di stagione Con Cuvèe 28

Ingredienti per 4 persone 1 kg di spigola 500 g di
verdura di stagione 20 cl di olio Sale qb



Per il cacio e pepe: 100 g di parmigiano reggiano grattugiato 100 g di pecorino romano grattugiato 100 g di burro Pepe qb

Preparazione Saltare in padella le verdure di stagione dopo averle lavate bene con aggiunta di olio e aglio

Per il cacio e pepe: sciogliere il burro in una padella e aggiungere il parmigiano e il pecorino un poco alla volta, fino ad ottenere una salsa addensata. Aggiungere il pepe qb.










Scottare i filetti di spigole in una padella antiaderente con un filo di olio e sale qb. Una volta che tutto è pronto si può impiattare:

prima la verdura, poi il filetto di spigola. Aggiungere un cucchiaino di salsa di cacio e pepe sulla spigola.

Buon appetito!!!

Formia (LT) Via Abate Tosti, 101 Tel. 346 2248182 www.michelechinappi.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

Rotari Cuvée 28		20.10€	si	Lo trovi da...	
Rotari Alpe Regis Brut millesimato 2018		18.80€	si	Lo trovi da...	
Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc Castel Firmian 2019		14.59€	si	Lo trovi da...	
Pinot Grigio Trentino Doc Castel Firmian 2023		9.98€	si	Lo trovi da...	
Müller Thugau Trentino Doc Superiore Castel Firmian 2022		15.50€	si	Lo trovi da...	