

Spaghetti alla Corte d'Assise alla vecchia maniera



Cantine Monfort

Via Carlo Sette, 21,

38015 Lavis (TN)

E-mail: info@shop.cantinemonfort.it

<https://shop.cantinemonfort.it/>

Spaghetti alla Corte d'Assise alla vecchia maniera di Gaetano con Monfort Rosé Brut Trentodoc



Ingredienti per 4 persone: 500 ml di salsa di pomodoro, 350 g di pasta (spaghetti), 200 g di Parmigiano grattugiato, 4 peperoncini freschi, 2 spicchi d'aglio, 1 mazzo di prezzemolo, olio extravergine di oliva quanto basta, sale quanto basta

Per la salsa: 1 kg di pomodori pelati, carote, sedano, basilico, aglio





Preparazione






In una padella far soffriggere nell'olio EVO i peperoncini freschi sminuzzati e gli spicchi d'aglio tritati. Quando saranno d'orati versare la salsa di pomodoro e lasciarla amalgamare per 5 minuti.

Aggiungere gli spaghetti precedentemente cotti in abbondante acqua salata, saltarli in padella e aggiungere il prezzemolo e il parmigiano.

Per la salsa

Preparare un trito di carote, sedano, basilico, aglio e farlo soffriggere in pentola per qualche minuto. Aggiungere 1 kg di pomodori pelati e lasciar cuocere per 40 minuti. Una volta cotto passare nel mixer.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Monfort Cuvée '85 Brut Trentodoc sboccatura 2022		17.90€	si	Lo trovi da...	
Monfort Rosé Brut Trentodoc		21.30€	si	Lo trovi da...	

Pinot Nero 2020 - Trentino DOC		15.30€	si	Lo trovi da...	
Müller Thurgau 2021 - Trentino DOC		11.50€	si	Lo trovi da...	
Vigna Caselle Gewürztraminer 2021 - Trentino DOC		15.90€	si	Lo trovi da...	