

Spaghetti alle Vongole e creme spezziate



Via Tora - 82030
Torrecuso (BN)
+39 0824972382

+39 327 593 0467

info@cantineiannella.it

<http://www.cantineiannella.it>









Spaghetti alle Vongole e creme spezziate Coda di Volpe Taburno Igt 2021




Friggete della mollica di pane sbriciolata e zenzero, frullate prezzemolo, aglio e una punta di peperoncino.



Sgusciate le vongole e filtrate l'acqua. cucinate gli spaghetti e scolateli con un poco di acqua di cottura, saltate in padella con olio d'oliva,

aggiungete l'acqua delle vongole e il frullato di prezzemolo, amalgamate, aggiungete le vongole e cuocete mescolando per un minuto, nel piatto spolverate con una manciata di pane fritto.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Nié Campania Bianco Igt 2021		8.00€	si	Lo trovi da...	
Aglianico del Taburno Rosato Docg 2021		8.00€	si	Lo trovi da...	
Aglianico del Taburno Docg 2019		9.00€	si	Lo trovi da...	
Coda di Volpe Taburno Igt 2021		8.00€	si	Lo trovi da...	

Falaghina del Sannio Dop 2021		8.00€	si	Lo trovi da...	
Piedirosso Sannio Dop 2021		8.00€	si	Lo trovi da...	