

Spaghetti Scampi aglio olio peperoncino con Cirò Mare Chiaro



CANTINE VINCENZO IPPOLITO
Via Tirone, 118 ,
88811 Cirò Marina (KR)
(+39) 0962 31 106
ippolito1845@ippolito1845.it
<https://www.ippolito1845.it/>

Mare Chiaro Cirò con Spaghetti Scampi aglio olio peperoncino

Preparare 6 scampi due a persona. Togliete il carapace e le teste mettetele in padella e cucinate per dieci minuti con Olio EVO, con la forchetta schiacciateli in modo da far uscire la polpa e i liquidi, spegnete e togliete le teste dal olio. I filetti degli scampi lasciateli crudi. Preparate in una ciotola Aglio tritato, Olio evo e peperoncino fresco sale e mettetevi gli scampi in questa ciotola e lasciate riposare. Fate bollire l'acqua e mettetevi gli spaghetti fini con una cottura di 5 minuti, scolateli e versateli nella padella dove c'è l'olio saltate e aggiungete gli scampi e il resto degli ingredienti e amalgamate per due minuti e poi in tavola.



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
160 Anni Calabria IGT Rosso Riserva 2018		27.60€	si	Lo trovi da...	
Colli del Mancuso Cirò DOC Rosso Classico Superiore Riserva 2018		16€	si	Lo trovi da...	
Mare Chiaro Cirò D O C Bianco 2020		9€	si	Lo trovi da...	