

# Spaghetto alla Carrettiera

Ricetta gustosa che esalta la sapidità di questo vino delicato al naso energico al palato, la sua persistenza lo abbina a un piatto della tradizione siciliana.

La preparazione è tutta a freddo, in una terrina mettete aglio tritato finemente, uno spicchio a persona. peperoncino, prezzemolo anche questi ben tritati, aggiungete olio extravergine e mescolate sino a far diventare una sorta di crema, a questo punto aggiungete del formaggio Ragusano stagionato e grattato a grossolane scaglie. a cottura degli spaghetti scolateli bene e versateli nell'intingolo e mescolate bene e velocemente, e servite in tavola, Extra Brut nel calice.

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