

# Spaghetto alle Vongole veraci con Pignoletto frizzante



distribuito da Dalfume Nobilvini srl  
 Via Madonnina, 3041  
 40024 Castel San Pietro Terme (BO)  
 051941618 051944749  
 info@dalfumenobilvini.it  
<https://www.dalfumewines.com/villa-poggiolo/>

**Pignoletto frizzante è perfetto con lo spaghetto alle Vongole veraci.**



Ricetta semplice e veloce, Aglio Olio Peperoncino farli rosolare, poi aggiungete un bicchiere di Pignoletto e lasciate sfumare. Cucinate le vongole e coprite la pentola dopo qualche minuto le vongole saranno aperte, toglietele dal fuoco e separatele dal liquido di brodo, filtratelo e lasciatelo sul fuoco a ridursi aggiungete un cucchiaino di farina e avrete creato una crema, nella stessa versate gli spaghetti e saltateli spegnete il fuoco e aggiungete le vongole.



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Franco Sangiovese superiore 2019 Dop		12€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Scigno Pignoletto spumante extra dry 2018 Dop		12€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Riserva LXX settanta Sangiovese Superiore Riserva 2018		20€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Chardonnay colli Imola Dop 2020		8€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Sangiovese Doc Romagna 2019		9.60€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	