

Spaghettone tartare tonno, aglio, capperi e bottarga con Monferrato Bianco DOC Armognan



Mandoletta SSA S.P. 31 Bis, Regione Cavallino, 8
15030 Coniolo (AL) - +39 337 1250397

info@bonzanovini.it

<https://www.bonzanovini.it/>

Degustazioni: presso **Tenuta Mandoletta:**

Regione Mandoletta 51, 15033 Casale Monferrato (AL).

Oppure presso **cantina:** Cascina Belvedere 54/A, 15030 Rosignano Monferrato (AL) . **Info e prenotazioni Tel +39 337 1250397**

Spaghettone tartare tonno, aglio, capperi e bottarga con Monferrato Bianco DOC Armognan

Chef Luciano Corciulo

Ingredienti per 4 persone: 400 g di spaghetti biologici di grano Senatore



Armonian

Cappelli, 250 g di tonno fresco tagliato a dadini, una manciata di capperi all'aceto di vino bianco, un pizzico di origano, sale (q. b.) olio evo (q. b.) 1 spicchio d'aglio, una spolverata di bottarga artigianale di tonno grattugiato.

Preparazione: Preparare la tartare di tonno tagliandolo a piccoli dadini, aggiungervi i capperi e un po' di sale. Far insaporire a freddo in una padella l'olio con uno spicchio schiacciato di aglio (da togliere poi, perché il sapore di aglio deve essere molto leggero), pepe, un po' di origano, sale. Cuore gli spaghetti al dente (10 minuti circa), scolarli (non troppo) e metterli nella padella. Amalgamarli fino ad ottenere una salsa che li legghi. Mettere ciascuna porzione di pasta in un piatto ampio. Aggiungervi sopra la tartare di tonno e una generosa spolverata di bottarga di tonno grattugiato.



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Monferrato Bianco DOC "Armognan" 2018		16€	si	Lo trovi da...	
Monferrato Rosso DOC "Hosteria" 2018		15.50€	si	Lo trovi da...	

GAJARD Barbera del Monferrato DOC 2018		16.80€	si	Lo trovi da...	
---	---	---------------	----	--------------------------------	---