

Spghettoni di Antica Maccheroneria al ragù di seppie



S.S. 115 - 92013 Menfi (AG) - Italia
T: +39 0925 77111 F:
+39 0925 75707
info@mandrarossa.it
<https://www.mandrarossa.it/>

Il Sentiero delle Gerle Etna Bianco Doc con gli Spghettoni al ragù di seppie di [@anticamaccheroneria](#) .



Fare un trito di aglio, cipolla e olio evo e soffriggere fino a quando la cipolla si sarà appassita.






Aggiungere tre seppie pulite e tagliate a listarelle e farle rosolare per un minuto.

Sfumate con il vino bianco e fare cuocere per un paio di minuti a fiamma media.

A questo punto aggiungere due cucchiaini di concentrato di pomodoro e 75 ml di salsa di pomodoro, sale e pepe e far cucinare per mezz'ora.

Lessare gli spghettoni in acqua salata, scolarli e saltarli con la salsa, aggiungendo un trito di prezzemolo e servire.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Urra di Mare Sauvignon Blanc Doc Sicilia 2020		9.5€	si	Lo trovi da...	
Costadune Grillo Doc Sicilia 2020		7€	si	Lo trovi da...	
Sentiero delle Gerle Etna Bianco Doc 2020		13.9€	si	Lo trovi da...	

Timperosse Petit Verdot Igp Terre siciliane 2019		9.5€	si	Lo trovi da...	
Sentiero delle Gerle Etna Rosso Doc 2017		13.9€	si	Lo trovi da...	
Serapias Passito di Pantelleria Doc 2019		26.9€	si	Lo trovi da...	