

Tagliolini con Triglia e Bottarga



Pignoletto Frizzante Docg 2021 con Tagliolini con Triglia e Bottarga



Filettare due triglie di fondale, con la spina e le teste preparare in brodo con carota sedano e cipolla e olio evo i filetti rosolarli in padella e scolarli dall'olio.









Colate il brodo ristretto e saltate i tagliolini.




Nel piatto versate i taglio

lini e aggiungete i filetti di triglia e una bella grattata di bottarga di cefalo, piatto gustoso e delicato che sposa divinamente lo spumante.



Via Antonio Marescalchi, 13
40033 - Casalecchio di Reno (BO)
Tel. +39 051 571208 - +39 051 577665
<http://www.tizzano.it/>
info@tizzano.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Merlot 2020 Doc		10.40€	si	Lo trovi da...	
Pignoletto Spumante Docg Brut		11.30€	si	Lo trovi da...	
Pignoletto Frizzante Docg 2021		7.10€	si	Lo trovi da...	
Pignoletto Superiore Docg 2021		8.60€	si	Lo trovi da...	

Cabernet Sauvignon Doc Colli Bolognesi 2019		9.90€	si	Lo trovi da...	
Barbera Frizzante Doc Colli bolognesi 2021		7.30€	si	Lo trovi da...	