

# Tenuta Gatto


## CHIANO CONTI



**Tenuta Gatto**  
via Guardia, 33/a  
98144 San Filippo Inferiore (Me)

<https://chianoconti.it/index.php/>

Per questo blend di Nerello Mascalese, Cappuccio, Nero d'Avola e Nocera, abbiamo scelto una ricetta tipica della Sicilia centro-orientale: Pasta 'ncasciata. Tagliare 4 melanzane a fette e friggerle dopo averle tenute per un pò in acqua e sale. Fare soffriggere 200 gr. di tritato con olio, sfumare con il vino e cuocere aggiungendo un po' di salsa di pomodoro. Cucinare 400 gr. di penne rigate, scolarla al dente, e versarla in un contenitore. Condire con la salsa di pomodoro. Ungere una teglia, spolverando pangrattato e versare la pasta a più strati, inserendo il tritato, fette di caciocavallo, del salame, uova sode e del pecorino grattugiato. L'ultimo strato di pasta va poi coperto con melanzane, salsa di pomodoro e abbondante pecorino. Cuocere in forno ben caldo per circa venti minuti.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Chiano Conti 2014 Doc Faro		19€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	