

Tenuta La Pazzaglia

Strada Bagnoregio 4, 01024
Castiglione in Teverina (VT)
info@tenutalapazzaglia.it
www.tenutalapazzaglia.it

Tenuta La Pazzaglia



+39 0761 947114

Poggio Triale Grechetto Lazio Igp 2020 con Involtini di Spigola con salsa alle vongole



Un piatto di pesce raffinato e prezioso, nella sua semplicità. Pesce, molluschi, verdure di campagna vi trovano una perfetta e mediterranea sintesi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 spigola da 1 kg
- 300 g di vongole veraci
- 100 g di olio extravergine di oliva
- 300 g di verdure: carote, zucchine, carciofi
- 2 pomodori ciliegini
- 1 mazzetto di rucola
- 1 scalogno
- 1 ciuffo di timo limone
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale e pepe

Preparazione

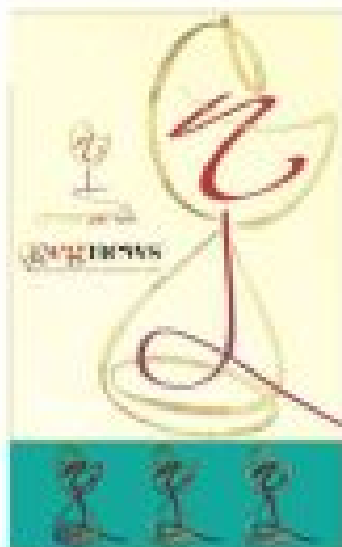
Pulire la spigola, sfilettarla, scalopparla per ricavare 8 involtini da riempire con la rucola tritata, precedentemente appassita in padella con burro, scalogno, sale e pepe.

Cuocere gli involtini a vapore per 5 minuti. Mondare le verdure e cuocerle a vapore.

Per la salsa, far soffriggere in una padella l'aglio nell'olio, aggiungere le vongole e sfumarle con del vino bianco. Aggiungere il timo, i pomodori a cubetti e il pepe necessario e far cuocere per 5 minuti.

Adagiare nel piatto di portata 2 involtini per porzione, un ciuffo di verdure ed irrorare con la salsa di vongole. Guarnire infine con timo fresco

[Chef Franco Palasciano](#)



**Montijone
 Merlot Lazio Igp
 2020**



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
109 Grechetto Lazio Igp edizione speciale 10 anni 2022		15.5€	no	Lo trovi da...	
Poggio Triale Grechetto Lazio Igp 2020		25€	no	Lo trovi da...	
Miadimia Bianco Lazio Igp 2022		12€	no	Lo trovi da...	
Montijone Merlot Lazio Igp 2020		27€	no	Lo trovi da...	
Palagio Lazio Rosso Igp 2022		12.5€	no	Lo trovi da...	
Aurelius Lazio Rosso Igp 2021		15.5€	no	Lo trovi da...	