

Tenute Senia



Contrada Senia n. 09
S.p. 5 km 10 (strada Aeroporto di Comiso)
97012 Chiaramonte Gulfi RG
Cell. 3384515929
info@tenuteseniawine.it
<https://www.tenuteseniawine.it>

**Ti Cuntu
Inzolia 2020
con
Spaghetti al
sugo di**



Scorfano.

Sfilettare uno scorfano da kg. 1/1,50 e conservare gli scarti. Mettere in padella un filo d'olio evo, 1 spicchio d'aglio e del prezzemolo tritato e fare saltare. Aggiungere gli scarti dello scorfano, dei pomodorini tagliati e fare saltare il tutto; sfumare con il vino bianco e mettere dell'acqua, facendo cuocere per 5 minuti. In un'altra padella aggiungere dell'olio evo, 1 spicchio d'aglio e mettere sul fuoco. Appena l'aglio imbiondisce, toglierlo e mettere il fumetto di pesce fatto con gli scarti, filtrato. Far cucinare per 10 minuti e spegnere il fuoco. Cuocere gr. 350 di Spaghettoni di @anticamaccheroneria, scolarli al dente (quasi cruda) e metterla nella padella col fumetto, assieme ai filetti di scorfano ridotti a dadini e far saltare finché gli spaghettoni saranno cucinati. Prima di impiattare, aggiungere del basilico tritato.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Ti Cuntu Inzolia Igp Terre siciliane 2020		9€	si	Lo trovi da...	
Ti Cuntu Frappato Igp Terre siciliane 2020		9€	si	Lo trovi da...	
Nakrì Nero d'Avola Doc Sicilia 2020		15.3€	si	Lo trovi da...	