

Villa Matilde Avallone



VILLA MATILDE
AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

S.S. Domitiana, 18
81030 Cellole (CE)
italia@villamatilde.it
+39 0823 93 20 88 – INT. 109
+39 0823 93 21 34 fax
www.villamatilde.it

Vigna Caracci Falerno del Massico Bianco Dop 2019 con Spaghettoni di Gragnano IGP con alici fresche, colatura tradizione di Cetara, tartufo nero e burro di bufala



Ingredienti per 4 persone

- 400 g di Spaghettoni di Gragnano IGP
- 100 g di alici fresche
- 6 cl di colatura di alici di Cetara (da dosare anche in base alla tipologia e qualità di prodotto)
- 4 noci di burro di bufala
- 30 g di tartufo nero
- olio EVO
- aglio
- sale * n.b. da aggiungere solo nell'acqua per la cottura della pasta

Preparazione

offriggere aglio, olio e alici fresche già pulite, in una padella.

Cuocere la pasta in acqua salata e scolarla quando è ancora al dente.

Mettere la pasta nel sugo preparato in precedenza aggiungendo l'ingrediente magico: la colatura di alici di Cetara.

Mantecare per pochi minuti a fiamma viva aggiungendo il burro di bufala e il tartufo nero a scaglie.

Impiattare gli spaghettoni aggiungendo altro tartufo nero.

[Chef: Alberto Fortunato](#)



VILLA MATILDE
AVABONE
1970-2010 40 ANNI DI CANTINA



Greco di Tufo
Docg Daltavilla
2023

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Mata Metodo Classico Vsq Extra Brut		30€	si	Lo trovi da...	
Greco di Tufo Docg Daltavilla 2023		14€	si	Lo trovi da...	
Vigna Caracci Falerno del Massico Bianco Dop 2019		33€	si	Lo trovi da...	
Stregamora Piediroso Roccamonfina Igp 2023		10.5€	si	Lo trovi da...	
Baia Spumante Brut Metodo Martinotti		16€	si	Lo trovi da...	