

Villa Poggiolo Dal Fiume vini



distribuito da Dalfiume Nobilvini srl
Via Madonnina, 3041
40024 Castel San Pietro Terme (BO)
051941618 051944749
info@dalfiumenobilvini.it
<https://www.dalfiumewines.com/villa-poggiolo/>

La Specialità del Buon Ricordo



Involtoni di spigola con salsa di vongole

Involtoni di spigola con salsa di 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 involtoni da riempire con la rucola tritata, precedentemente appassita in padella con burro, scalogno, sale e pepe.

Cuocere gli involtoni 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 involtoni per porzione, un ciuffo di verdure ed irrorare con la salsa di vongole. Guarnire infine con timo fresco.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Franco Sangiovese superiore 2023 Dop		12€	si	Lo trovi da...	

Cabernet Sauvignon Dop 2020 Colli d'Imola		15€	si	Lo trovi da...	
Pignoletto colli d'Imola Dop 2023 fermo		11€	si	Lo trovi da...	
Pignoletto colli d'Imola Dop Vino frizzante 2022		12€	si	Lo trovi da...	