

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... |  |