

Villa Simone



Via Frascati Colonna, 29
00078 Monte Porzio (RM)

info@villasimone.it

www.villasimone.it/

+39 06 9449717

Vigneto Filonardi Frascati Docg Superiore Riserva 2022 e Calamaro ripieno cozze e vongole



Ingredienti per 4 persone 4 calamari da 200 g ognuno, puliti, 1 kg di cozze, 1 kg di vongole, 700 g pane grattato, 100 g di olio, 4 spicchi di aglio tagliati a fettine, 3 g di peperoncino, prezzemolo q.b. , vino bianco, sale e pepe q.b.

Procedimento

Fare un soffritto in padella con olio, 4 spicchi d'aglio tagliato a fettine, 3 g di peperoncino e aggiungere cozze e vongole.

Non appena si aprono, spegnere il fuoco, togliere le cozze e le vongole tagliuzzandole finemente.

Aggiungere al fondo di cottura nella padella, il prezzemolo tritato, le cozze e le vongole, addensandolo con il pane grattato grossolanamente e dadini di pane tagliuzzati, fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Lasciare raffreddare una volta pronto.

Riempire i calamari puliti, chiudere con uno stecchino aggiungendo la testa e i tentacoli del calamaro.

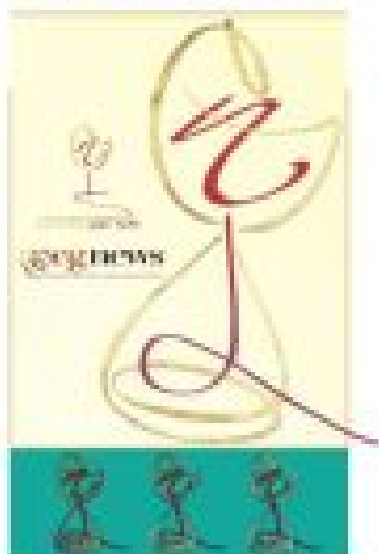
In un pentolino soffriggere 50 g olio con uno spicchio d'aglio.

Aggiungere i calamari, rosolarli e sfumarli con vino bianco, cuocere per 5-10 minuti aggiungendo il fondo di cottura.

A piacere si può frullare il fondo per avere una consistenza più cremosa.

Aggiustare di sale e pepe.

[Chef: Stefano Callegari](#)



**Vigneto Filonardi
 Frascati Docg
 Superiore Riserva
 2022**

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Vigneto Filonardi Frascati Docg Superiore Riserva 2022		€	si	Lo trovi da...	
Frascati Doc 2023		€	si	Lo trovi da...	
Villa dei Preti Frascati Superiore Docg 2023		€	si	Lo trovi da...	
La Torraccia Rosso Lazio Igt 2021		€	si	Lo trovi da...	
Cannellino di Frascati Docg 2019		€	si	Lo trovi da...	