

Xeravuli








Azienda Agricola Produzione Vini Gioia Rosalia

Via Morea 40/a

Piana degli Albanesi (Pa)

www.xeravuli.it

Abbiamo abbinato il Xeravuli Morea con le salsicce in umido. Ingredienti: 8 salsicce; 4 patate; 1/2 litro di passata di pomodoro; 1 bicchiere di vino bianco; 1 cipolla; 1 costa di sedano; 2 carote; 1 foglia di alloro; paprika affumicata; sale; pepe e olio evo. Procedimento: Fare bollire una pentola d'acqua e unire le salsicce dopo averle punzecchiate in più punti. Scolarle e metterle in una pentola e metterle sul fuoco a calore moderato. Unite il vino e acqua a sufficienza da coprire appena le salsicce e farle stufare finché quasi tutto il liquido sarà evaporato. Aggiungere la passata di pomodori, le patate a dadini, la cipolla tritata, il sedano e le carote sminuzzati, l'alloro e la paprika affumicata e condire con sale e pepe nero macinato al momento. Proseguire la cottura a fuoco basso per circa 30 minuti, finché le verdure saranno tenere. Eliminate la foglia d'alloro e servite caldo.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Xeravuli Chardonnay 2018 Igp Terre siciliane		€	si	Lo trovi da...	
Xeravuli Nero d'Avola 2016 Igp Terre siciliane		€	si	Lo trovi da...	
Xeravuli Morea 2015 Igp Terre siciliane		€	si	Lo trovi da...	