

MENSILE: PIU' CUCINA
dicembre 2016-gennaio 2017




MATA METODO CLASSICO BRUT

VILLA MATILDE - CELLOLE (CE)
WWW.VILLAMATILDE.IT

Villa Matilde ha sottoposto le uve Falanghina alla spumantizzazione con il metodo classico e affinato sui lieviti per 60 mesi. Il risultato è un vino davvero piacevole, interessante, bel perlage fine e persistente, buona la freschezza e la nota fruttata e buono l'equilibrio al palato. Temperatura di servizio tra gli 8-9°.

Duetto tonno e salmone

PREPARAZIONE: 40 minuti
Scegli un tonno rosa (9-125 cm)
Facile a Più 8 Biscione
Ingredienti:
• Tonno
• Salmone
• Olive
• Capperi
• Rosmarino
• Sale
• Pepe
• Limone

Preparazione:
• Prerogative lo stampo con
pallottole per dimanti e foderare
con carta forno e grandi con la fetta
di salmone affumicato.

• Mettono di tonno, tagliare il
tonno in strati sottili, salare
e lo spezzare, aromatizzare
con fave di olive, capperi, olio
di oliva e aggiungere il
pepe e il limone. Mettere
in un contenitore con
coperchio e lasciare
in frigorifero per 2 ore.

• Al momento di servire, disporre
la ricetta sul piatto di
servizio e decorare con
cipollini e rosmarino.

MATA METODO CLASSICO BRUT
VINO SPUMANTE - CELLOLE (CE)
www.villamatilde.it

