

Ristorante
IL FRANTOIO

Via della Madonna, 9
Montescudaio (PI)

Ricetta de LA ROTTA DEL VINO

**Povera di Acciughe al vapore con Cipolla
di Tropea e Balsamico**

Preparazione:

Scottare leggermente al vapore le acciughe private della testa e delle interiora. Prendere un piatto piano, coprire il fondo del medesimo con abbondante cipolla di Tropea, affettata finemente dopo un'ora di ammollo in acqua fredda, adagiarvi le acciughe sfilettate, condire con olio extra vergine d'oliva, sale e pepe, qualche goccia di aceto balsamico di Modena.

LA ROTTA DEL VINO
mese gastronomico
maggio 2007

MENU
DEGUSTAZIONE

**Povera di Acciughe al vapore con
Cipolla di Tropea e Balsamico**

Spaghettoni sul Polpo

Baccalà Accomodato

€30,00
Bevande escluse

Chef: **Giorgio Scarpa**
Imbarcazione: "PHANTOMAS"