

TAGLIOLINO AL LUPACANTE AL PROFUMO DI SONNINO IONE ZOBBI



Vino consigliato da Gianni Bono

Ribolla gialla di Ronco delle Betulle

Ingredienti per la pasta per 4 persone

- 4 uova L cat. A
- 250 gr grano tenero
- 150 gr semola di grano duro

Ingredienti per la salsa

- 1 Lupacante fresco da 1 kg
- 300 gr pomodori datterino
- 1 spicchio d'aglio
- 2 filetti d'acciuga
- peperoncino
- Olio extravergine Grand Cru Sonnino di Ione Zobbi