TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Friselle con burrata e alici

Ricetta a cura di
ENOTECA BOLLICINE D'AUTORE - LUCCA

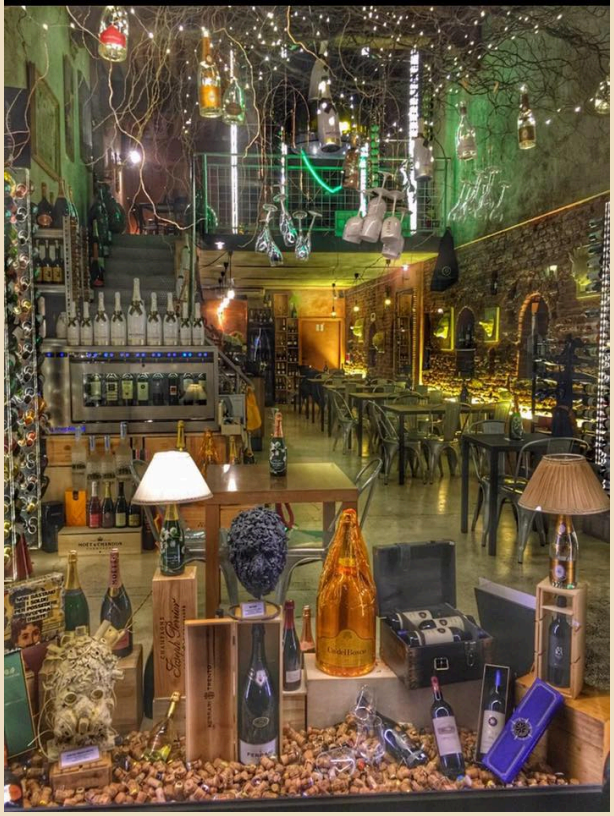
PREPARAZIONE: 15 MINUTI
LIVELLO: FACILE
DOSI: 2 PERSONE

INGREDIENTI

2 friselle di grano duro
2 burrata da 200 gr
200 gr di pomodorini datterini
uno spicchio d'aglio
un ciuffo di basilico fresco
un pizzico di origano secco
alici
sale
pepe
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Tagliate a cubetti i pomodori e conditeli con olio, sale e pepe, adagiate sul piatto la frisella, a coprire mettete i pomodori già conditi, sovrapponete la burrata pugliese e le alici salate sott'olio. guarnite il piatto con delle foglie di basilico,e un filo di olio.



ENOTECA BOLLICINE D'AUTORE

Le Bollicine ci hanno portato in giro per l'Italia, in Europa, per poi rientrare nella nostra bellissima Toscana. Le Bollicine aprono la porta verso un mondo fatto di percezione d'eccellenza, di emozioni che esaltano il gusto del cibo, di atmosfere conviviali di grande fascino. E le Bollicine non sono da sole. La nostra cantina ospita la migliore selezione di champagne francesi e italiani, ma non solo: abbiamo i vini più rappresentativi del territorio nazionale, con le loro annate speciali, le mille sfumature che li caratterizzano, il gusto che solo produzioni straordinarie riescono a regalare. Una selezione d'autore, che offriamo ai nostri clienti in un locale realizzato in pieno centro storico a Lucca, uno spazio speciale che testimonia la storia di questa piccola perla toscana, e che è comunque proiettato verso il mondo. Bollicine d'Autore è il nostro sogno, e lo viviamo tutti i giorni insieme a voi. Apriamo alle 10:00 e chiuda mezzanotte, sempre con il sorriso sulle labbra! Tranne il giovedì che siamo chiusi per riposo settimanale, per ripartire alla grande nel week-end!

Via Calderia, 12 - 55100 - Lucca (LU)
Tel. +39 347 765559
www.bollicinedautore.com

VINO CONSIGLIATO

Particolare Brut Rose'

SPUMANTE