

## **CENA AMORE D'ITALIA**

*Queso de cabra BIO con tomates cherry en AOVE con aromas de ajo y monte.*

*Pasta artesana de espelta integral al pesto vegetal*

*Bombón de higo*

### **Recetas y maridaje:**



### **Queso de cabra con tomates seco en AOVE con aromas de ajo y monte**

#### **Ingredientes:**

- Queso de Cabra de Moho Blanco Ecológico Cantero de Letur.
- Tomates Cherry Secos en AOVE ecológicos la Verdera.

Maridaje: Vino Tempranillo Bodegas Robles (temperatura de servicio 15º)

Presentación: Corta el queso en lascas de medio centímetro y extiende uniformemente en el plato. Dale un toque de microondas para calentar. Verter los tomatitos cherry en aove.

Servir a media luz y al aroma de inciensos relajantes frescos y el mediterráneos como lavanda o salvia... para potenciar los sabores y aromas toscanos de este plato.



### **Pasta de espelta al pesto vegetal**

- Pasta de Espelta ecológica Despelta.
- Pesto vegetal alla Genovese Ecológico Artigiana Genovese
- AOVE, agua y sal.

Maridaje: Vino Tempranillo bodegas Robles (temperatura de servicio 15º)

Pon 1,5 litros de agua a hervir ligeramente salada y con un chorreón de AOVE ecológico. Cuando esté hirviendo a borbotones añade unos 100 gr de pasta de espelta por comensal. Remueve de vez en cuando para evitar que se pegue con cuidado, ve probando ya que debe estar *al dente* en unos 8 minutos. Al alcanzar el punto de cocción. Reserva aparte.

En una sartén vierte el Pesto Vegetal. Cuando se caliente, pero sin que se fría, añade la pasta cocida de espelta y mézclalo bien. Remueve cuidadosamente hasta que alcance la temperatura adecuada para servir. Opcionalmente podéis espolvorear con queso parmesano y albahaca.

### **Bombón de higo y almendras ecológico Ecoficus**

Acompañar con Espumoso Brut Nature García de Verdevique (temperatura 6 C)

