

Gamberi in crema di piselli e frutti

Gamberi in crema di piselli e frutti con **Brezza Trentodoc pas dose**



Per 2 persone: 6 gamberi medi, 400gr. di piselli, 2 scalogni e qualche frutto, more, ribes, fragole.

Preparazione: soffriggere lo scalogno tritato sfumare con il vino e versare i piselli freschi e aggiungete acqua sino a coprire il tutto.

Lasciare bollire sin che l'acqua si sarà ritirata quasi completamente, togliere dal fuoco e frullare il tutto aggiungendo olio evo Garda Dop, salate a piacere.

Sgusciate i Gamberi lasciando la testa in bella vista, in una padella bagnate con olio evo Garda Dop e uno spicchio d'aglio in camicia fate sfrigolare l'olio e spegnete la fiamma e mettete i gamberi in padella per una scottata massimo due minuti. Preparete i piatti di portata facendo un letto di crema di piselli e su un supporto appoggiate i gamberi e aggiungete i frutti.

[chef Tino Vettorello](#)

TENUTE IDE ssa



TENUTE IDE ssa

Via Crestani, 31/B - 36040
Meledo di Sarego (VI)
3493878400
info@lafoglia.wine
<https://www.lafoglia.wine/it>

Enoemme



29015 Castel San Giovanni (PC)
 Via E. De Amici, 5
 Cell.: +39 335 62 09 963
 Tel.: +39 0523 849 394
 info@fabriziomariamarzi.com
 marzifabrizio@gmail.com
<https://www.fabriziomariamarzi.com/contatti>



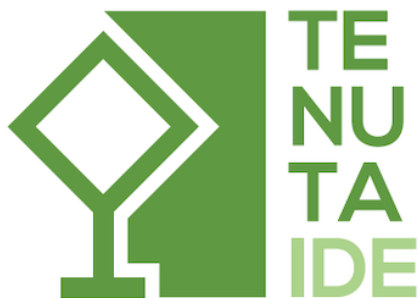
ilvino per tutti
 Assegnati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
 Bruno Fulco e Giuseppe Casagrande



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Brezza Riva Riserva Pas Dosé 2018 Metodo Classico Trentodoc sboccatura 2022		€	si	Lo trovi da...	

TENUTA IDE ssa

TENUTA IDE ssa



Via Crestani, 31/B - 36040
Meledo di Sarego (VI)
3493878400
info@lafoglia.wine
<https://www.lafoglia.wine/it>

Ca' Di Frara

CA' DI FRARA®
viticoltori dal 1905

Ca' di Frara
Loc. Casa Ferrari, 1 -
27040 Mornico Losana (PV)
Tel. +39 339 575 7441
E-mail: cadifrara@cadifrara.com
<https://www.cadifrara.com/cdf/cadifrara-home/>

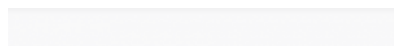


 **ilvino per tutti**
Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
Bruno Fulco e Giuseppe Casagrande



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Brezza Riva Riserva Pas Dosé 2018 Metodo Classico Trentodoc sboccatura 2022		€	si	Lo trovi da...	

AA De Vigili



Via Molini 28, 38017 –
Mezzolombardo, Trentino, Italia
Tel. 349 554 3239 –
info@cantinadevigili.it
<http://www.cantinadevigili.it/>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Brezza Riva Riserva Pas Dosé 2018 Metodo Classico Trentodoc sboccatura 2022		€	si	Lo trovi da...	

Az. Ag FRATTINA



Via Chiesuola , 5
33076 Pravisdomini, PN Italy
T: [+39 348 7417597](tel:+393487417597)
E: commerciale@contidellafrattina.it
<https://www.contidellafrattina.it/>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Brezza Riva Riserva Pas Dosé 2018 Metodo Classico Trentodoc sboccatura 2022		€	si	Lo trovi da...	

AlterivE

Via Giarentine 7,
Col San Martino



3485299240

giacomettidaniele01@gmail.com

Iscritto a Venice International Wine Trophy Bubbles

B.eVi.srl



Sergio Bruno

B.eVi.srl

Via A. Milani 23 - 37124 Verona

P.IVA - 03840830230

Tel. 045 941279

Mob. +39 335 7270721

bevi@emozionioltreilgusto.com

www.emozionioltreilgusto.com

Facebook@emozionioltreilgusto

Instagram@emozionioltreilgusto

[tabella_vino]

Vini Marocchesa



Via Marocchesa, 49
Mogliano Veneto - TV - ITALY

+39 041 5415056 / +39 335 8326117

info@vinimarocchesa.it

<https://www.vinimarocchesa.it/contatti/>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Brezza Riva Riserva Pas Dosé 2018 Metodo Classico Trentodoc sboccatura 2022		€	si	Lo trovi da...	