

Azienda Agricola Dai Morars s.s.



Azienda Agricola Dai Morars s.s.
Via IX Agosto 4 - 34170 Gorizia
<http://www.amandum.it>
info@amandum.it
329 4934779 - 335242566

Carpaccio di Spigola e tartare di pomodorini e fragole con Sauvignon Dop

Preparazione: mondare i pomodori di semi e fare a cubetti, stessa cosa con le fragole e condite con olio sale e mettete da parte.



Sbriciolate il pane e tostare a fiamma viva, aggiungete le olive disidratate e capperi sminuzzati con anche una manciata di prezzemolo tritato finemente spegnere la fiamma e mescolare gli ingredienti.

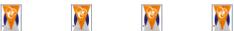
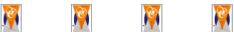
Preparate una misticanza di verde.

Tagliare il pesce a fette sottili e condire con olio evo Dop del Garda, sale e pepe, dopo di che lasciare a riposare per dieci minuti in frigo coperto con la pellicola. Cominciare ad assemblare il piatto.

Partendo dai pomodorini e le fragole , poi i filetti di Spigola condire con salse e insalate di campo.

Sauvignon 2019 DOP 91/100



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Sauvignon Dop Isonzo 2019		18.20€	si	Lo trovi da...	
Pinot Bianco Doc Isonzo 2019		17€	si	Lo trovi da...	
Merlot Doc Friuli Isonzo 2016		15.50€	si	Lo trovi da...	