Gamberi in crema di piselli e frutti

Gamberi in crema di piselli e frutti con il Friulano

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 Dope 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.

Preparate 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

Loc. Lenzuolo Bianco, 4 –
34170 Gorizia | Italia
Tel: +39 349 3433686 Mariano
331 176 0121 Ivan
info@sosol.it
http://sosol.it/

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Friulano Doc Isonzo 2022		**12€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Merlot Doc Collio 2021		**15€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Bianoco Borjač IGT 2022 Venezia Giulia		**12€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Bakren bianco IGT 2022 Venezia Giulia		**15€**	**si**	**Lo trovi da...**	

Ribolla Gialla Collio Doc 2022	🍹 🍹 🍹 🍹 🍹	**12€**	**si**	**Lo trovi da...**	