Branzino al Sale con Chardonnay L’Opera

Via Garibaldi 12
38060 Nomi Trento
Tel 0464 834215
info@grigoletti.com
www.grigoletti.com

Chardonnay L’Opera con Branzino al Sale.

Chardonnay inteso e bel equilibrato con le carni bianche del branzino

Ricetta velocissima e gustosa. Mettere in una pirofila sale grosso fate un letto, poi appoggiate il Branzino intero avendo cura di inserire nella pancia, un misti di pangrattato e aglio. Ricoprite completamente di sale grosso e metterlo in forno a 180° per 20 minuti. Portatelo in tavola e con il martello da cucina rompete il sale, e togliete la pelle del pesce, che si toglierà insieme al sale e servite nel piatto, aggiungete prezzemolo tritato e una fetta di limone o una grattata di zenzero.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
L'Opera Chardonnay Trentino Doc 2020		**13.04€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Gonzalier vigneti delle Dolomiti IGT 2016		**21.34€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Retiko Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT 2018		**15.26€**	**si**	**Lo trovi da...**	

Cabernet Trentino Doc 2017		**14.24€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Marzemino Trentino Doc 2020		**9.39€**	**si**	**Lo trovi da...**	