

Emanuele Rolfo Azienda Agricola

Borgata Valle Casette, 52 -
12046, Montà d'Alba(CN)



+39 0173 971278
+39 0173 971263
www.emanuelerolfo.it
info@emanuelerolfo.it



Frittura di paranza con Menelic Roero Arneis Riserva Docg 2020

Per 2 persone: comperate dal vostro pescivendolo; 4 triglie di fango, 4 moli, 2 sogliole piccole, 2 seppioline, 2 calamari e 4 gamberi mazzancolle.

Eviscerate i pesci, togliete il carapace ai gamberi, tagliate a rondelle i calamari e in quattro le seppie, e buttatele nella farina bianca.

Sul tagliere tagliate a listarelle una zucchina e una melanzana già pelata, a parte mettete della farina con acqua minerale gassata freddissima e formate una pastella,

Olio extravergine d'oliva ben caldo buttate prima le verdure passate in pastella, poi iniziate a togliere dalla farina le seppie e passatele nella pastella e friggetele idem con i calamari e i gamberi. I pesci con la spina vanno fritti senza pastella solo infarinati.

Prima di servire appoggiate il fritto sulla carta assorbente da cucina e poi sale e pepe.



**Emanuele
ROLFO**

il vino per tutti 2023

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande

Menelic Roero Arneis Riserva Docg 2020



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Barbera D'alba doc 2020 Superiore	   	14€	si	Lo trovi da...	
Menelic Roero Arneis Riserva Docg 2020	   	12€	si	Lo trovi da...	
Roero Arneis Docg 2022	   	12.20€	si	Lo trovi da...	