Cantina Toblino

Via Lónga, 1
38072 – Sarche di Calavino TN
Tel: 0461 564168
Email: info@toblino.it
https://www.toblino.it

ANTARES Rosè BRUT Millesimato con Gamberi in crema di piselli e frutti

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

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
ANTARES Nature BRUT MILLESIMATO 2017 TRENTO DOC		**22.80€**	**si**	**Lo trovi da...**	
ANTARES Rosè BRUT Millesimato 2017 TRENTODOC		**26.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Da Fòra Manzoni bianco Trentino Doc 2019		**24.90€**	**si**	**Lo trovi da...**	
las Lagrein Trentino Doc 2018 bio		**26.40€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Nosiola IGT Largiller 2013 Vigneti delle Dolomiti		**24.90€**	**si**	**Lo trovi da...**	