

Carpaccio di Coregone e tartare di pomodorini e fragole



CASATO
19/22

Via San Carlo 12
37129 Verona VR
[+39 335 7314629](tel:+393357314629)
info@casato1922.wine
<http://www.casato1922.wine/>

SASSI MORI 2020 IGT Garganega con Carpaccio di Coregone e tartare di pomodorini e fragole



con Carpaccio di Coregone del Garda, briciole di pane tostato, olive disidratate e capperi



Preparazione: mondare i pomodori di semi e fare a cubetti, stessa cosa con le fragole.

Tagliare il pesce a fette sottili e condire con olio e sale, dopo di che lasciare a riposare per dieci minuti in frigo coperto con la pellicola. In una padella larga metterla sulla fiamme e sbriciolare il pane e fatelo tostare con qualche goccia di olio evo Dop del Garda, aggiungere le olive tritate e i capperi e aggiungere alla padella spegnere il fuoco e cominciare ad assemblare il piatto.

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

Ristorante Giardino delle Esperidi di Bardolino (Vr) [chef Marilena Vedovelli](#).

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
VITE TORTA 2020 Soave Doc	   	19.50€	si	Lo trovi da...	
SASSI MORI 2020 IGT garganega	   	24.00€	si	Lo trovi da...	