Castello di Coiano

Via Coianese, 79
50051 Castelfiorentino (Firenze)
Tel. e Fax. (+39) 0571.680185
E-mail. info@castellodicoiano.it
https://castellodicoiano.it/

Rombo al Gelato e Parmigiano Reggiano con FRESCO Vermentino

Filettare il rombo a listarelle da 100 gr. circa e scottarlo per pochi secondi su ogni lato, e metterlo da parte. Preparate una crema di gelato 2 palline aggiungendo il Parmigiano Reggiano grattugiato e amalgamate poi mettetelo in freezer per 20 minuti e tirarlo fuori 15 minuti prima di impiattare.

Preparate una gelatina con brodo vegetale e fiori eduli e aggiungete la colla di pesce per addensarla.

Nel piatto prima la gelatina e il gelato al Parmigiano fate scaldare i filetti di rombo in una padella rovente avendo cura di saltare da tutti i lati e mettere nel piatto e servire subito.
Chef Braschi vincitore di Master Chef

egnews

il vino per tutti 2023

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

CASTELLO DI COIANO

Peccato Toscana Rosso IGT 2020

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Fresco Vermentino I.G.T - Costa Toscana - Bio 2022		**15€**	**si**	**Lo trovi da...**	
CHIANTI RISERVA 2019 D.O.C.G.		**14€**	**si**	**Lo trovi da...**	
CHIANTI PIETRAIA D.O.C.G. 2021		**11€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Peccato Toscana Rosso IGT 2020		**19€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Vin Santo del Chianti D.O.C. 2017		**14€**	**si**	**Lo trovi da...**	