Corte Mainente Soave

Viale della Vittoria, 45
37038 Soave (VR) – IT
Email: info@cortemainente.com
Tel./Fax: 045 7680303
http://www.cortemainente.com

Cengelle Soave Doc con Crocchette di Patate e Baccalà:
Spellare 300 gr. di patate, tagliarle a cubetti e lessarle in acqua salata per 20 minuti poi una volta scolate schiacciarle per ottenere una purea. Lessare 150 gr. di baccalà (precedentemente ammollato) in acqua salata per 20 minuti, poi spezzettarlo ed unirlo alle patate. Aggiungere un uovo, prezzemolo ed uno spicchio d'aglio tritati. Aggiustare di sale ed amalgamare per ottenere una massa omogenea. Formare delle polpette di piccole dimensioni e friggerle in abbondante olio bollente fino a che l'esterno non sarà dorato quindi disporle in un piatto su carta assorbente e servirle calde.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Pigno Soave Classico Doc 2020		**13.10€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Luna Nuova Recioto di Soave Docg 2019		**19.90€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Cengelle Soave Doc 2019		**9.20€**	**si**	**Lo trovi da...**	