

Frittelle di fiori di zucca con Lessini Durello Doc Metodo Classico 60 mesi

Via Santa Margherita, 26 -
37030 Montecchia di Crosara
fraz. Pergola (VR)
Tel. +39 045 6540465
Fax. +39 045 6544385
www.sandrodebruno.it
info@sandrodebruno.it

SANDRO DE BRUNO
AZIENDA AGRICOLA



Lessini Durello Doc Metodo Classico 60 mesi con **Frittelle di fiori di zucca**

 Aprire una trentina di fiori di zucca eliminando il pistillo e risciacquandoli in acqua fredda. Preparate la pastella unendo in una terrina il tuorlo di un uovo 150 gr di farina, 40 gr di zucchero, un pizzico di sale e di lievito, la scorza grattugiata di un limone, mescolate versando l'olio a filo. Aggiungete un bicchierino di Marsala e una punta di grappa più pochissimo latte quanto basta per ottenere un composto omogeneo senza grumi. I fiori prima passati nella pastella, immergeteli nell'olio bollente quindi ritirate dopo la doratura adagiandoli su carta assorbente quindi servite caldi spolverati di zucchero e cannella in polvere.



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Lessini Durello Doc 36 mesi		16€	si	Lo trovi da...	
Lessini Durello Doc 60 mesi Spumante Brut		21€	si	Lo trovi da...	
Lessini Durello Doc 100 mesi		€	si	Lo trovi da...	
Soave Doc 2019		8.5€	si	Lo trovi da...	
Soave Superiore Docg Monte San Piero 2018		15.20€	si	Lo trovi da...	