Montecappone

Via Colle Olivo 2
60035 Jesi (AN)
info@montecappone.com
+ 39 0731 205761
www.montecapponevini.it

Ergo Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2019 con Risotto ai Frutti di Mare

Riso Vialone Nano fate tostate il riso con aglio e scalogno una noce di burro e un generoso giro di olio extravergine d'oliva. In una casseruola fate aprire le vongole e le cozze, come sono aperte spegnere il fuoco e sgusciare i frutti di mare, aggiungete Gamberi e Calamari. Mettete da parte le vongole e le cozze, filtrare l'acqua di risultare servirà per cucinare il riso. Preparate a parte un brodo vegetale che userete per bagnare il riso in cottura. Procedete la cottura del riso aggiungendo di volta in volta un mestolo di brodo, alternate con il liquido delle vongole mescolate il riso quasi a fine cottura aggiungete un bicchierino di brandy e infine spegnere il fuoco e mettete nel riso le vongole e le cozze amalgamare aggiustando di sale e peperoncino.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Cogito R. Marche IGT 2022		**20€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Federico II Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2022		**15€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Utopia Verdicchio Castelli di Jesi Riserva Classico Docg 2019		**25€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Violante Marche Rosso Igt 2021		**13€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Ergo Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2021		**30€**	**si**	**Lo trovi da...**	