Podere Santa Lucia

PODERE SANTA LUCIA

Via Santa Lucia, 65
60037 Monte San Vito (AN)

info@poderesantalucia.com
+39 071 74 89 179
+39 347 94 62 523 www.poderesantalucia.com

Verdicchio Doc Classico Superiore 2021 Gianni Balducci con Morone al sale, salsa ai limoni nostrani, sfoglie di patate e caviale

Morone cotto in un sale aromatizzato al limone candito.
Servito con una salsa di mou al limone ottenuta dalle scorze sbollentate, il succo filtrato dai semi e le impurità, zucchero per smorzare l'acidità e panna per accentuare la dolcezza.

Morone o Ricciola di Fondo

Ingredienti per 4 persone: 500 gr di filetti di Morone (già puliti), 200 gr di sale grosso, 100 gr di sale fino, 1 limone diviso in spicchi.
Per la salsa: 3 limoni nostrani, 3 hg di zucchero semolato, 250 ml di latte, 1 pizzico di sale
Preparazione: Lavare i limoni nostrani, privarli delle scorze e spremerli. Filtrare il succo ottenuto. Far sbollentare le scorze in acqua non salata per tre volte, cambiando l'acqua. Caramellare le scorze sbollentate con lo zucchero fino a farle colorire, aggiungere il latte e cuocere a fuoco vivo per 15 minuti. Creare uno zoccolo con il sale grosso e il sale fino impastati con il succo dei limoni. Rivestire lo strato di sale ottenuto con un pezzo di carta forno e adagiarvi i quattro filetti. Coprire con carta stagnola e mettere in forno per 8 minuti a 185°. Sfornare, servire i filetti con la salsa ancora calda, guarnire con chips di patate e caviale.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Verdicchio Doc Classico Superiore 2021 Gianni Balducci		**11.25€**	**si**	**Lo trovi da...**	

Lacrima Morro d'Alba Doc 2021		**9€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Lacrima di Morro d'Alba Doc Superiore 2016		**15€**	**si**	**Lo trovi da...**	