Risotto ai frutti di Mare con Tai Colli Berici 2020 Doc

PEGORARO SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE
Via Calbin, 24
36024 Mossano, Vicenza – Italy
Tel/Fax +39 0444 886461
info@cantinapegoraro.it
www.cantinapegoraro.it

Tai Colli Berici 2020 Doc 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. 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
Tai Rosso Colli Berici Doc 2020		**9€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Syrah Veneto IGT 2018		**13.30€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Tai Colli Berici 2020 Doc		**9€**	**si**	**Lo trovi da...**	
IOSE Garganega Veneto Igt 2019		**9€**	**si**	**Lo trovi da...**	