Rombo al Gelato di Parmigiano Reggiano

Azienda Agricola Antichi Poderi dei Gallina
VIA TANARO 45
12052 NEIVE (CN)
TEL. +39 017367068
francone@franconevini.com
www.franconevini.com

Rombo gelato e crumble di Parmigiano-Reggiano d.o.p.

Langhe Arneis con Rombo al Gelato di Parmigiano Reggiano

Filettare il rombo a listarelle da 100 gr. circa e scottarlo per pochi secondi su ogni lato, e metterlo da parte.

Preparate una crema di gelato 2 palline aggiungendo il Parmigiano Reggiano grattugiato e amalgamate poi mettetelo in freezer per 20 minuti e tirarlo fuori 15 minuti prima di mettere nel piatto.

Preparate una gelatina con brodo vegetale e fiori eduli e aggiungete la colla di pesce per addensarla.

Nel piatto prima la gelatina e il gelato al Parmigiano fate scaldare i filetti di rombo in una padella rovente avendo cura di saltare da tutti i lati e mettere nel piatto e servire subito.
Chef Valerio Braschi by Masterchef

egnews
giornale online di eno-gastronomia e turismo

il vino per tutti 2023

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri, Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande

il vino per tutti
PLATINUM

FRANCONE
NEIVE - ITALIA

Barbaresco
Gallina 2020
Docg 93 / 100

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Valsellera Metodo Classico VSQ Brut 2020 sbocc. 2023		**16€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Langhe Arnesi doc 2022		**9.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Barbaresco docg Gallina 2020		**28€**	**si**	**Lo trovi da...**	