SOCIETÀ AGRICOLA GLI ALLORI

Via Fenzi, 10 – 31015 Conegliano (TV)
punto vendita: Viale Spellanzon, 28
info@gliallori.eu
Tel.: +39 349 7157387 – +39 346 3075380 /
Fax: +39 0438-60062
https://www.gliallori.eu/it

Rive di Costa e Collalbrigo – Brut con Frittura di paranza.

Per 2 persone: comperate dal vostro pescivendolo; 4 triglie di fango, 4 moli, 2 sogliole piccole, 2 seppioline, 2 calamari e 4 gamberi mazzancolle. sviscerate i pesci, togliete il carapace ai gamberi, tagliate a rondelle i calamari e in quattro le seppie, e buttatele nella farina bianca, a parte tagliate a listarelle una zucchina e una melanzana già pelata, a parte mettete della farina con acqua minerale gassata freddissima e formate una pastella, Olio extravergine d'oliva ben caldo buttate prima le verdure passate in pastella, poi iniziate a togliere dalla farina le seppie e passatele nella pastella e friggetele idem con i calamari e i gamberi, mentre i pesci con la spina vanno fritti senza pastella. Prima di servire appoggiate il fritto sulla carta assorbente da cucina e poi sale e pepe.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Rive di Costa e Collalbrigo - Brut millesimato 2019		**10.83€**	**si**	**Lo trovi da...**	
A'LLORI Metodo Classico Extra Brut 2019		**15€**	**si**	**Lo trovi da...**	