

Tenuta Sant'Antonio

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



Castagnedi Massimo, Armando, Tiziano e Paolo
Via Ceriani 23 località San Zeno
37030 Colognola ai Colli (VR) Italy
tel. 0039 045 7650383 – fax 045 6171098
info@tenutasantantonio.it
<http://www.tenutasantantonio.it/>

Salmiocarpio e rapanelli con Soave Fontana doc

Preparazione 20 minuti, Cottura 5 minuti

Ingredienti salmone, 8 rapanelli, panna, sale, zucchero, aceto di mela, aneto



Procedimento: Dopo aver eviscerato i salmone, filettare e spinare.

Privare della pelle e ricavare dei cilindretti, recuperare le code e le pance e passarle in un mixer con la stessa quantità di panna, rilevare il gusto con sale e aneto tritato e frullare fino ad ottenere una farcia. Questa andrà spalmata su un foglio di pellicola con uno spessore di 2 mm e di seguito, con questa, si avvolgeranno i cilindretti ottenuti, in modo che ogni filetto sia avvolto dalla farcia aromatizzata al timo.

Lavare e tagliare sottilmente i rapanelli a rondelle e farli marinare per un'ora con sale e zucchero quindi sciacquare e condire con l'aceto di mela; lasciare in marinatura per un'altra mezzora. Con le rondelle di rapanelli preparare delle corolle intercalando i rapanelli all'interno di un anello di acciaio.

Cuocere i salmone in forno a vapore a 65°C per circa 6 minuti; togliere dal forno, levare dalla carta pellicola e fiammeggiare, quindi impiattare affiancandoli con le corolle di rapanelli e con dell'olio extravergine Garda Dop [chef Akio Fujita](#)



**Soave Fontana
Doc 2022**

il vino per tutti 2023

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

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
SCAIA GARGANEGA CHARDONNAY 2022 Tre Venezie IGT	   	11.90€	si	Lo trovi da...	
SCAIA ROSATO 2022 Veneto IGT	  	11.90€	si	Lo trovi da...	
Fontana Soave Doc 2022	   	11.90€	si	Lo trovi da...	