

Albino Piona

ALBINOPIONA
Dignaioli dal 1893



Sede Legale: Via Bellavista ,48 - 37066 Custoza (VR)

Tel 045 516055 Fax/ 045 6303577

Sede Azienda : Loc Casa Palazzina di Prabiano,2 -

Villafranca (VR) - 37069

info@albinopiona.it

<http://www.albinopiona.it/it>

Bardolino Chiaretto Doc 2020 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 zuccina 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 frigatele 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
Bardolino Doc 2020		7.50€	si	Lo trovi da...	
Custoza Doc 2020		7.50€	si	Lo trovi da...	
Bardolino Chiaretto Doc 2020		7.50€	si	Lo trovi da...	