

Az.Agr. La Ciocca di Campana Patrizio



Località Madonna della Quercia 116,
Ciriano di Carpaneto Piacenza
Tel. 0523-859448 -
email: info@laciocca.it
www.laciocca.it

Carpaccio di Spigola e tartare di pomodorini e fragole con Malvasia Colli Piacentini Doc 2023



Preparazione: mondare i pomodori di semi e fare a cubetti, stessa cosa con le fragole e condite con olio sale e mettete da parte.

Sbriciolate il pane e tostare a fiamma viva, aggiungete le olive disidratate e capperi sminuzzati con anche una manciata di prezzemolo tritato finemente spegnere la fiamma e mescolare gli ingredienti.

Preparate una misticanza di verde.

Tagliare il pesce a fette sottili e condire con olio evo Dop del Garda, sale e pepe, dopo di che lasciare a riposare per dieci minuti in frigo coperto con la pellicola. Cominciare ad assemblare il piatto.

Partendo dai pomodorini e le fragole , poi i filetti di Spigola condire con salse e insalate di campo.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

Gutturnio Riserva Doc 2018		19.30€	si	Lo trovi da...	
Malvasia Colli Piacentini Doc 2023		7.60€	si	Lo trovi da...	
Ortugo Colli Piacentini Doc Vino Frizzante 2023		7.60€	si	Lo trovi da...	