

Az. la casetta

via Morandina 252



48014 Castel Bolognese (RA)
p. +39.0546.651040
Email: info@aziendalacasetta.it

<https://www.aziendalacasetta.it/>

Morone al sale, salsa ai limoni nostrani, sfoglie di patate e caviale Con Costanza - Romagna Albana DOCG 2021

Morone cotto in un sale aromatizzato al limone candito.

Servito con una salsa di mou al limone ottenuta dalle scorze sbollentate, il succo filtrato dai semi e le impurità, zucchero per smorzare l'acidità e panna per accentuare la dolcezza.



Morone o Ricciola di Fondo

Ingredienti per 4 persone: 500 gr di filetti di Morone (già puliti), 200 gr di sale grosso, 100 gr di sale fino, 1 limone diviso in spicchi.








Per la salsa: 3 limoni nostrani, 3 hg di zucchero semolato, 250 ml di latte, 1 pizzico di sale

Preparazione: Lavare i limoni nostrani, privarli delle scorze e spremerli. Filtrare il succo ottenuto. Far sbollentare le scorze in acqua non salata per tre volte, cambiando l'acqua. Caramellare le scorze sbollentate con lo zucchero fino a farle colorire, aggiungere il latte e cuocere a fuoco vivo per 15 minuti.

Creare uno zoccolo con il sale grosso e il sale fino impastati con il succo dei limoni. Rivestire lo strato di sale ottenuto con un pezzo di carta forno e adagiarvi i quattro filetti.

Coprire con carta stagnola e mettere in forno per 8 minuti a 185°. Sfnare, servire i filetti con la salsa ancora calda, guarnire con chips di patate e caviale.

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

Costanza - Romagna Albana DOCG 2021		7€	si	Lo trovi da...	
Vitto - Sangiovese di Ravenna IGT 2021		5€	si	Lo trovi da...	
Pignoletto DOC		5.5€	si	Lo trovi da...	
Sofia - Romagna Sangiovese Superiore DOP 2020		8€	si	Lo trovi da...	