

# Gamberi in crema di piselli e frutti

## Gamberi in crema di piselli e frutti con il Friulano



Per 2 persone: 6 gamberi medi, 400gr. di piselli, 2 scalogni e qualche frutto, more, ribes, fragole.

Preparazione: soffriggere lo scalogno tritato sfumare con il vino e versare i piselli freschi e aggiungete acqua sino a coprire il tutto.

Lasciare bollire sin che l'acqua si sarà ritirata quasi completamente, togliere dal fuoco e frullare il tutto aggiungendo olio evo Garda Dop, salate a piacere.

Sgusciate i Gamberi lasciando la testa in bella vista, in una padella bagnate con olio evo Garda Dope uno spicchio d'aglio in camicia fate sfrigolare l'olio e spegnete la fiamma e mettete i gamberi in padella per una scottata massimo due minuti.

Preparate i piatti di portata facendo un letto di crema di piselli e su un supporto appoggiate i gamberi e aggiungete i frutti.

[chef Tino Vettorello](#)





**Bakren 2022 IGT Bianco Venezia Giulia 93/100**



Loc. Lenzuolo Bianco, 4 -  
34170 Gorizia | Italia  
Tel: +39 349 3433686 Mariano  
**331 176 0121 Ivan**  
info@sosol.it  
<http://sosol.it/>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Friulano Doc Isonzo 2022</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Merlot Doc Collio 2021</b>		<b>15€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Bianco Borjač IGT 2022 Venezia Giulia</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Bakren bianco IGT 2022 Venezia Giulia</b>		<b>15€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	

<b>Ribolla Gialla Collio Doc 2022</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
---------------------------------------	---	------------	----	--------------------------------	---