

# Branzino al Sale con Chardonnay L'Opera



Via Garibaldi 12  
38060 Nomi Trento  
Tel 0464 834215  
info@grigoletti.com  
[www.grigoletti.com](http://www.grigoletti.com)






Chardonnay L'Opera con Branzino al Sale.



Chardonnay inteso e bel equilibrato con le carni bianche del branzino

Ricetta velocissima e gustosa. Mettere in una pirofila sale grosso fate un letto, poi appoggiate il Branzino intero avendo cura di inserire nella pancia, un misto di pangrattato e aglio. Ricoprite completamente di sale grosso e metterlo in forno a 180° per 20 minuti. Portatelo in tavola e con il martello da cucina rompete il sale, e togliete la pelle del pesce, che si toglierà insieme al sale e servite nel piatto, aggiungete prezzemolo tritato e una fetta di limone o una grattata di zenzero.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
L'Opera Chardonnay Trentino Doc 2020		13.04€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Gonzalier vigneti delle Dolomiti IGT 2016		21.34€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Retiko Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT 2018		15.26€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	

<p><b>Cabernet Trentino Doc 2017</b></p>		<p><b>14.24€</b></p>	<p>si</p>	<p><a href="#">Lo trovi da...</a></p>	
<p><b>Marzemino Trentino Doc 2020</b></p>		<p><b>9.39€</b></p>	<p>si</p>	<p><a href="#">Lo trovi da...</a></p>	
<p><b>San Martin Vino Dolce delle Dolomiti da uve appassite</b></p>		<p><b>16.3€</b></p>	<p>si</p>	<p><a href="#">Lo trovi da...</a></p>	