

# CANTINA FRANCONI



Azienda Agricola Antichi Poderi dei Gallina  
VIA TANARO 45  
12052 NEIVE (CN)  
TEL. +39 017367068  
francone@franconevini.com  
[www.franconevini.com](http://www.franconevini.com)



Rombo gelato e crumble di Parmigiano-Reggiano d.o.p.

## **Langhe Arneis con Rombo al Gelato di Parmigiano Reggiano**

Filettare il rombo a listarelle da 100 gr. circa e scottarlo per pochi secondi su ogni lato, e metterlo da parte.

Preparate una crema di gelato 2 palline aggiungendo il Parmigiano Reggiano grattugiato e amalgamate poi mettetelo in freezer per 20 minuti e tirarlo fuori 15 minuti prima di mettere nel piatto.

Preparate una gelatina con brodo vegetale e fiori eduli e aggiungete la colla di pesce per addensarla.

Nel piatto prima la gelatina e il gelato al Parmigiano fate scaldare i filetti di rombo in una padella rovente avendo cura di saltare da tutti i lati e mettere nel piatto e servire subito.

Chef Valerio Braschi by Masterchef



**Barbaresco  
Gallina 2020  
Docg 93 / 100**



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Valsellera Metodo Classico VSQ Brut 2020 sbocc. 2023		16€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Langhe Arnesi doc 2022		9.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Barbaresco docg Gallina 2020		28€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	