

Cantina Toblino



CANTINA
TOBLINO

Via Lónga, 1
38072 - Sarche di Calavino TN
Tel: 0461 564168
Email: info@toblino.it
<https://www.toblino.it>

ANTARES Rosè BRUT Millesimato con Gamberi in crema di piselli e frutti

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 sfriggere 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](#)



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
ANTARES Nature BRUT MILLESIMATO 2017 TRENTO DOC		22.80€	si	Lo trovi da...	
ANTARES Rosè BRUT Millesimato 2017 TRENTO DOC		26.50€	si	Lo trovi da...	
Da Fòra Manzoni bianco Trentino Doc 2019		24.90€	si	Lo trovi da...	
las Lagrein Trentino Doc 2018 bio		26.40€	si	Lo trovi da...	
Nosiola IGT Largiller 2013 Vigneti delle Dolomiti		24.90€	si	Lo trovi da...	
Vino Santo Trentino Doc 2004		42.50€	si	Lo trovi da...	