






Casale del Giglio S.A. SRL bianchi Lazio

CASALE DEL GIGLIO®

Strada Cisterna - Nettuno Km.13
04100 Le Ferriere Latina
Tel. 06 9290 2530 Fax 06 9290 0212
casale@casaledelgiglio.it
www.casaledelgiglio.it

Antinoo 2019 Bianco IGT Lazio Frittura di paranza.

Per 2 persone: comperate dal vostro pescivendolo; 4 triglie di fango, 4 moli, 2 sogliole piccole, 2 seppioline, 2 calamari e 4 gamberi mazzancolle. sviscerate i pesci, togliete il carapace ai gamberi, tagliate a rondelle i calamari e in quattro le seppie, e buttatele nella farina bianca, a parte tagliate a listarelle una zucchina e una melanzana già pelata, a parte mettete della farina con acqua minerale gassata freddissima e formate una pastella, Olio extravergine d'oliva ben caldo buttate prima le verdure passate in pastella, poi iniziate a togliere dalla farina le seppie e passatele nella pastella e friggetele idem con i calamari e i gamberi, mentre i pesci con la spina vanno fritti senza pastella. Prima di servire appoggiate il fritto sulla carta assorbente da cucina e poi sale e pepe.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Petit Manseng 2020 Bianco IGT Lazio		8.90€	si	Lo trovi da...	
Anthium Bellone 2020 Bianco IGT Lazio		9.50€	si	Lo trovi da...	
Antinoo 2019 Bianco IGT Lazio		14.00€	si	Lo trovi da...	
Radix Bellone 2020 Bianco IGT Lazio		11€	si	Lo trovi da...	
Albiola 2020 Rosato IGT Lazio		8.5€	si	Lo trovi da...	