






Costadoro Bardolino



Via Costadoro, 5
37011 BARDOLINO (Verona)
Tel 045 72.11.668
Fax 045 62.27.33
info@agriturismocostadoro.com
<http://www.agriturismocostadoro.com>

Bardolino Classico 2019 Doc a 6° ben freddo, con 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
Bardolino Chiaretto Classico Doc 2019		4€	si	Lo trovi da...	
Bardolino Classico 2019 Doc		4€	si	Lo trovi da...	
Garda Garganega Doc 2019		4€	si	Lo trovi da...	