

Fattori Roncà metodo classico

Via Olmo, 6 - 37030 Terrossa di Roncà Verona

Tel. +39 045 7460041

Fax +39 045 6549140

info@fattoriwines.com

<https://www.fattoriwines.com/>



Frittura di paranza Siciliana Metodo Classico Lessini Durello 2015

La paranza è composta dal pescato sotto costa e prevalentemente piccoli pesci.



Alici, Latterini, Sogliole, Spratti e altri tra questi anche qualche calamaro, lavate e lasciate scolare il pesce.

In una ciotola versate farina e acqua minerale gassata fredda e passate i pesciolini e andateli a depositare su uno strato di farina di mais.

Portate a temperatura olio di semi di Arachidi, a pochi alla volta buttate nell'olio i pesci come li vedete dorare toglieteli e metteteli a scolare su carta assorbente.


Stessa cosa con le zucchine le melanzane e peperoni, servite in tavola.



Metodo Classico Brut VSQ Millesimo 2015
Sbocc. 2022 Doc Lessini Durello
Roncà 91 / 100



FATTORI
ANTONIO FATTORI
VIGNAIOLO

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Roncà Lessini Durello Metodo Classico 60 Doc VSQ 2015 sboccatura 2022		36€	si	Lo trovi da...	