

Filetti di Orata in salsa verde Bertrando Friuli Bianco Doc 2018



Via D'Antoni 21
33037 Pasian di Prato (UD) - ITALY
T. [+39.0432.662001](tel:+390432662001) F. +39.0432.662002
info@antonuttivini.it
<http://www.antonuttivini.it/>

Bertrando Friuli Bianco Doc 2018 con Filetti di Orata in salsa verde

Ingredienti: Orata filettata, prezzemolo, menta, capperi, pinoli, olive verdi. Scaldare il forno a 200°C .



Lavate le orate sotto acqua corrente, prendete una pirofila e mettete le orate su di un foglio di carta forno bagnatela con vino bianco; mettete un gambo di menta, sale e pepe in ogni filetto d'orata.

Corpitate con un foglio di alluminio, infornate per circa 40 minuti.

la salsa verde, il prezzemolo con i capperi, le olive e pinoli nel mixer con aggiunta di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Una volta cotte le orate, adagiatele su un piatto da portata e cospargete la salsa con la salsa.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Bertrando Friuli Bianco Doc 2018		14€	si	Lo trovi da...	
Poppone Igt 2017 Rosso Tre Venezie		19.90€	si	Lo trovi da...	
Sauvignon Doc Friuli 2020		8€	si	Lo trovi da...	
Pinot Grigio Doc Friuli 2020		8€	si	Lo trovi da...	
Pinus Nigra Riserva 2017 Doc Grave Friuli		18€	si	Lo trovi da...	

Traminer Aromatico Doc Friuli 2020		8€	si	Lo trovi da...	
---	---	-----------	----	--------------------------------	---