

Filetti di Orata in salsa verde con Gewürztraminer Cancenai Alto Adige Doc



Via Sarentino 1a

39100 Bolzano

800684850

info@shop.rottensteiner.wine

<https://www.shop.rottensteiner.wine/it/>

Gewürztraminer Cancenai Alto Adige Doc 2020 con Filetti di Orata in salsa verde



Filetti di Orata in salsa verde Chef Sandro Milani

Ingredienti: Orata filettata, prezzemolo, menta, capperi, pinoli, olive verdi










Gewürztraminer Cancenai Alto Adige Doc

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. Coprite 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
Gewürztraminer Cancenai Alto Adige Doc 2020		17.90€	si	Lo trovi da...	
Pinot Bianco Carnol Alto Adige Doc 2019		15€	si	Lo trovi da...	

Select Lagrein Gries Riserva Alto Adige Doc 2018		23.50€	si	Lo trovi da...	
Lagrein Rosato Alto Adige Doc 2020		12.50€	si	Lo trovi da...	
Gewürztraminer passito Cresta Alto Adige Doc 2019		33€	si	Lo trovi da...	
St. Magdalener Classico Vigna Premstallerhof Doc 2020		22.30€	si	Lo trovi da...	