

# Frittura di paranza Bianco Bologna

## Garavel Bologna Bianco doc 2021 con Frittura di paranza.

Per 2 persone: comperate dal vostro pescivendolo; 4 triglie di fango, 2 sepioline, 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.



Via Sant'Apollinare, 2785,  
Loc. Castello di Serravalle,  
40053 Valsamoggia BO  
320 665 0392

[info@lamarmocchia.com](mailto:info@lamarmocchia.com)

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



**Cavariol Colli  
Bolognesi Bologna  
Rosso DOC 2021  
94/100**

**La MARMOCCHIA**



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
alloB · Vino Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Frizzante 2022		9€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Garavel Bologna Bianco doc 2022		8.70€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Cavariol · Vino Colli Bolognesi Bologna Rosso DOC 2021		9€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Oium · Vino Colli Bolognesi Merlot DOC 2021		9.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
ANino · Vino Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore 2022		9.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Le Borghe · Vino Colli Bolognesi Barbera DOC Frizzante 2022		8.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	