

Frittura di Paranza



Via R. Zandonai, 6
38068 Borgo Sacco - Rovereto - (Trento)
Tel. +39 0464 437200
Fax +39 0464 487322
info@longariva.it
<http://www.longariva.it/>

**Graminè Pinot
Grigio Ramato
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
Graminè IGT Vigneti delle Dolomiti 2018 (Pinot Grigio ramato)		14.10€	si	Lo trovi da...	
Perer Cardonnay IGT Vigneti delle Dolomiti 2018		13.27€	si	Lo trovi da...	
Tovi Merlot Riserva 2013 Vigneti delle Dolomiti		16.01€	si	Lo trovi da...	
Ai Dossi Trentino DOC Marzemino 2017		16.1€	si	Lo trovi da...	
Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti 2016		15.27€	si	Lo trovi da...	
Quadrella Cabernet Igt Vigneti delle Dolomiti 2015		16.08€	si	Lo trovi da...	