

Insolita frittura di paranza

Frittura di paranza con Garavel Bologna Bianco doc 2021



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

Da parte tagliate a listarelle una zucchina e una melanzana già pelata, mettete della farina con acqua minerale gassata freddissima e formate una pastella,

Nella padella olio extravergine d'oliva Dop del Garda, controllate che sia 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
<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	Lo trovi da...	
Garavel Bologna Bianco doc 2022		8.70€	si	Lo trovi da...	
Cavariol · Vino Colli Bolognesi Bologna Rosso DOC 2021		9€	si	Lo trovi da...	
Oium · Vino Colli Bolognesi Merlot DOC 2021		9.50€	si	Lo trovi da...	
ANino · Vino Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore 2022		9.50€	si	Lo trovi da...	
Le Borghe · Vino Colli Bolognesi Barbera DOC Frizzante 2022		8.50€	si	Lo trovi da...	