

Kaltern Kellerei Cantina di Caldaro



Via Cantine 12
I-39052 Caldaro . Alto Adige
Tel. [+39 0471 963 149](tel:+390471963149)
info@kellereikaltern.com
<https://www.kellereikaltern.com/it>

Risotto ai Gamberi Mazzancolle e seppie con Quintessenz Pinot Bianco DOC 2021



Riso Arborio fatelo tostare con burro e un generoso bicchiere di Pinot Bianco.

Sgusciate i gamberi e togliete le teste, questi non necessitano di lunghe cotture e quindi metteteli da parte, con le teste fate una salsa con un goccio di vino e schiacciate il carapace per far uscire il contenuto, cucinatelo e filtrate il liquido e versatelo nel riso.

La seppia avvolgetela nella carta forno e battetela leggermente con il batticarne da renderla più morbida poi tagliatela a listarelle sottili, mettele insieme ai gamberi.

Il riso sta cuocendo con il con brodo vegetale. Quando il riso è vicino alla cottura versate i gamberetti sgusciati crudi e seppie lasciate cuocere per due minuti, aggiustate di sale e pepe e servitelo caldo con una manciata di prezzemolo tritato.

Stern Sauvignon Alto Adige 93/100



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Quintessenz Kalterersee Classico Superiore 2022 Doc		15.50€	si	Lo trovi da...	
QUINTESSENZ PINOT BIANCO DOC 2021		25.50€	si	Lo trovi da...	
Vial Pinot Bianco DOC 2022		14.90€	si	Lo trovi da...	
Stern Sauvignon DOC 2022		15.50€	si	Lo trovi da...	
Campaner Gewürztraminer DOC 2022		17.10€	si	Lo trovi da...	
Lareith Lagrein Riserva DOC 2020		17.60€	si	Lo trovi da...	