

# La Marmocchia



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/>

## Garavel Bologna Bianco doc 2021 con Gamberi alla Gambrinus

**Ingredienti per 4 persone:** 20 gamberi d'acqua dolce prezzemolo, 1 spicchio d'aglio farina bianca, Vino bianco secco, Olio extravergine di oliva, Paprika



**Per la polenta** 1 litro d'acqua, 250 g di farina di mais Biancoperla, 10-15 g di sale

**Preparazione:** Sciacquate accuratamente i gamberi e passateli in un ampio tegame nel quale avrete riscaldato un velo d'olio.

Avviate la cottura a fuoco moderato e dopo qualche minuto bagnate con un bicchiere di vino bianco;

aggiungete una presa di sale grosso e il trito di un bel ciuffo di prezzemolo appena colto con uno spicchio d'aglio; aiutandovi con un passino fine fate scendere un paio di cucchiainate di farina bianca e un cucchiaino di paprika, dell'intensità che vi è più gradita.

Coprite il tutto per 7-8 minuti e dopo aver tolto i gamberi, se necessario, fate addensare rapidamente il fondo di cottura.

Impiattate i gamberi, cinque a testa, disponendoli a ventaglio e bagnandoli con la salsa; accompagnate con fettine di polenta bianca abbrustolita e guarnite con una presa di prezzemolo tritato.

Non sapete come affrontare i gamberi? Nessun problema, basta seguire alla lettera i 10 comandamenti del Gambrinus, che incitano all'uso delle dita e di un grande tovagliolo, altrimenti detto 'bavariol'.

[Chef: Pierchristian Zanotto](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

<b>alloB · Vino Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Frizzante 2023</b>		<b>9.50€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Garavèl Bologna Bianco doc 2023</b>		<b>11€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Anino Pignoletto Superiore Colli Bolognesi DOC 2023</b>		<b>11€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	