

La Montina srl



MONTINA

FRANCIACORTA

Via Baiana 17 -
25040 Monticelli Brusati (BS)
Ph.+39(0)30653278
Web. www.montinafranciacorta.it
Mail. comunicazione@lamontina.it
Facebook: [Montina Franciacorta](https://www.facebook.com/Montina-Franciacorta)
Instagram: [montinafranciacorta](https://www.instagram.com/montinafranciacorta)

Fritto del Convento Franciacorta Extra Brut Docg 20 sb 23



Le carni bianche e le verdure di stagione si sposano alla perfezione in questo golosissimo piatto. La pastella, leggera e croccante al punto giusto, ne esalta i sapori. Il cartoccio di carta di pane in cui sono avvolti fa ritornare tutti bambini. Una golosità da concedersi.

Ingredienti per 4 persone: Pollo, Coniglio, Fiori di zucca (in stagione), Carciofi (in stagione), Melanzane, Zucchine, carote, altre verdure a scelta

Ingredienti per la pastella:

200 g di farina, Acqua frizzante q.b. , Sale q.b.

Preparazione

Tagliare il pollo e il coniglio in tranci non molto grandi (quasi a bocconcino), lavare e asciugare le verdure e tagliarle a listarelle, pulire i fiori di zucca togliendo i gambi dall'interno.

Preparare a parte la pastella, lasciandola liquida.

Appena è pronta passare i bocconcini di pollo e coniglio e le verdure nella pastella. Cuocere i bocconcini e le verdure in una padella capiente con olio di semi di girasole caldo.

Appena raggiunta la doratura desiderata, scolarli dall'olio e lasciarli riposare in un vassoio con carta gialla assorbente e salarli. S

ervirli caldi e croccanti su un piatto di portata, all'interno di un cono di carta gialla.

Vino in abbinamento: Franciacorta Extra Brut

Largo Bargellini, 16

Tel./Fax 055241605

www.trattoriailfrancescano.com

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Franciacorta Extra Brut Docg 2020 sb 2023		21.30€	si	Lo trovi da...	