

Le Mandolare



Via Sambuco, 180 -
37030 Brognoligo di Monteforte (VR)
045 6175083 045 6176970
info@cantinalemandolare.com
<http://www.cantinalemandolare.com>

Il Roccolo Soave Classico 2020 con Filetti di Orata in salsa verde

Ingredienti: Orata filettata, prezzemolo, menta, capperi, pinoli, olive verdi. Scaldare il forno a 200°C .



Lavate le orate sotto acqua corrente, prendete una pirofila e mettete le orate su di un foglio di carta forno bagnatela con vino bianco; mettete un gambo di menta, sale e pepe in ogni filetto d'orata.

Coprite con un foglio di alluminio, infornate per circa 40 minuti.

la salsa verde, il prezzemolo con i capperi, le olive e pinoli nel mixer con aggiunta di olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Una volta cotte le orate, adagiatele su un piatto da portata e cospargete la salsa con la salsa.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Il Roccolo Soave Classico 2020 Doc 13°		9.80€	si	Lo trovi da...	
Soave d.o.c. classico 2020 Menini - 12,5°		8€	si	Lo trovi da...	
Soave Classico 2017 Docg Monte Sella 13,5°		12.50€	si	Lo trovi da...	
Recioto di Soave 2017 Docg le Schiavette 14°		25€	si	Lo trovi da...	