

LODI CORAZZA



Via Risorgimento, 223 40069 Ponte Ronca di Zola Predosa BOLOGNA-ItalyTel e Fax +39.051.756805

www.lodicorazza.com

wine@lodicorazza.com

Venti Pignoletto Frizzante Docg 2017 Filetti di sgombro vapore.

Per 2 persone, 4 Sgombri da 150gr. l'uno dal vostro pescivendolo fateli sviscerare, lavateli e metteteli nella vaporiera senza nessun condimento, dopo dieci minuti toglieteli dal fuoco e iniziate a fare i filetti togliete lisca e testa e le spine dell'addome. I filetti puliti lasciatele riposare nel piatto di portata. Preparate una vinaigrette con aglio spremuto, sale grosso, gocce di limone, olio evo prezzemolo tritato, mescolate il tutto come fosse una maionese, quando l'intingolo è ben amalgamato e l'olio sarà più denso versate sui filetti e serviteli con zucchine marinate nella vostra vinaigrette, avendo cura di aggiungere un pochino di sale e pepe bianco.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Castel Zola Barbera Colli Bolognesi 2015		22€	si	Lo trovi da...	
Bentivoglio Doc Bianco Bologna 2018		12€	si	Lo trovi da...	
Venti Pignoletto Frizzante Docg 2017		16.50€	si	Lo trovi da...	
Zigant Pignoletto Superiore Classico Docg 2018		18.50€	si	Lo trovi da...	
Dissidente		21€	si	Lo trovi da...	
Pignoletto frizzante Doc		16.50€	si	Lo trovi da...	