

Massucco F.lli



Via Serra, 21/c
12050 Castagnito (Cn)
Mob.: +39.345-2311709
Tel: +39 0173 211121
Fax: +39 0173 210765
export@massuccovini.com
info@massuccovini.com
www.massuccovini.com

Roero Docg Arneis con **Gamberi in crema di piselli e frutti**

Per 2 persone: 6 gamberi medi, 400gr. di piselli, 2 scalogni e qualche frutto, more, ribes, fragole.

Preparazione: soffriggere lo scalogno tritato sfumare con il vino e versare i piselli freschi e aggiungete acqua sino a coprire il tutto. Lasciare bollire sin che l'acqua si sarà ritirata quasi completamente, togliere dal fuoco e frullare il tutto aggiungendo olio evo Garda Dop, salate a piacere.

Sgusciate i Gamberi lasciando la testa in bella vista, in una padella bagnate con olio evo Garda Dop, uno spicchio d'aglio in camicia fate sfrigolare l'olio e spegnete la fiamma e mettete i gamberi in padella per una scottata massimo due minuti. Preparate i piatti di portata facendo un letto di crema di piselli e su un supporto appoggiate i gamberi e aggiungete i frutti.

[chef Tino Vettorello](#)





Roero Docg 2015
Riserva 93/100

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Roero Arneis 2021 Docg		13€	si	Lo trovi da...	
Roero Docg Riserva 2015		25€	si	Lo trovi da...	
Roero Docg 2018		18€	si	Lo trovi da...	
Nebbiolo d'Alba Superiore 2019 Doc		12.90€	si	Lo trovi da...	
Barbera d'Alba Superiore 2018 Doc		13.40€	si	Lo trovi da...	
Vermouth di Torino Superiore 2017		26€	si	Lo trovi da...	