

Ostriche gratinate con Aphrodisium 2019 Bianco

CASALE DEL GIGLIO®

Strada Cisterna - Nettuno Km.13

04100 Le Ferriere Latina

Tel. 06 9290 2530 Fax 06 9290 0212

casale@casaledelgiglio.it

www.casaledelgiglio.it



Aphrodisium 2019 Bianco IGT Lazio It.0,50 con Ostriche gratinate.

Un piacevole contrasto dolce vino e salato l'intingolo dell'ostrica.

Per 2 persone 12 ostriche concave, prezzemolo, scalogno, pangrattato, formaggio crescenza olio, pepe e sale.

Disporre in una pirofila le ostriche e mettetele sul fuoco vivo, appena si aprono si tolgono dal fuoco e si cava la metà del guscio liscio. Preparare una crema con gli ingredienti tritati finissimi e mescolateli al formaggio deve avere una consistenza media, spalmate sulle ostriche l'intingolo e rimettete la pirofila sul fuoco e lasciate



cuocere sino a quando il bordo dell'impasto diventerà ambrato, togliete dalla pirofila e disponetele nel piatto di portata, servite calde.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Cabernet Sauvignon 2017 Lazio IGT		14.90€	si	Lo trovi da...	
Madreselva Rosso IGT 2017 Lazio		15.90€	si	Lo trovi da...	
Mater Matuta Rosso IGT 2017 Lazio		39.90€	si	Lo trovi da...	
Aphrodisium 2019 Bianco IGT Lazio It.0,50		21.90€	si	Lo trovi da...	
Satrico 2020 Bianco IGT Lazio		6.90€	si	Lo trovi da...	
Cardonnay 2020 Bianco IGT Lazio		7.90€	si	Lo trovi da...	