

Podere Santa Lucia



PODERE SANTA LUCIA

Via Santa Lucia, 65
60037 Monte San Vito (AN)

info@poderesantalucia.com

+39 071 74 89 179

+39 347 94 62 523

www.poderesantalucia.com

Verdicchio Doc Classico Superiore 2021 Gianni Balducci con Morone al sale, salsa ai limoni nostrani, sfoglie di patate e caviale

Morone cotto in un sale aromatizzato al limone candito.

Servito con una salsa di mou al limone ottenuta dalle scorze sbollentate, il succo filtrato dai semi e le impurità, zucchero per smorzare l'acidità e panna per accentuare la dolcezza.



Morone o Ricciola di Fondo

Ingredienti per 4 persone: 500 gr di filetti di Morone (già puliti), 200 gr di sale grosso, 100 gr di sale fino, 1 limone diviso in spicchi.

Per la salsa: 3 limoni nostrani, 3 hg di zucchero semolato, 250 ml di latte, 1 pizzico di sale

Preparazione: Lavare i limoni nostrani, privarli delle scorze e spremerli. Filtrare il succo ottenuto. Far sbollentare le scorze in acqua non salata per tre volte, cambiando l'acqua. Caramellare le scorze sbollentate con lo zucchero fino a farle colorire, aggiungere il latte e cuocere a fuoco vivo per 15 minuti. Creare uno zoccolo con il sale grosso e il sale fino impastati con il succo dei limoni. Rivestire lo strato di sale ottenuto con un pezzo di carta forno e adagiarvi i quattro filetti. Coprire con carta stagnola e mettere in forno per 8 minuti a 185°. Sfornare, servire i filetti con la salsa ancora calda, guarnire con chips di patate e caviale.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Verdicchio Doc Classico Superiore 2021 Gianni Balducci		11.25€	si	Lo trovi da...	

<p>Lacrima Morro d'Alba Doc 2021</p>		<p>9€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	
<p>Lacrima di Morro d'Alba Doc Superiore 2016</p>		<p>15€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	