

Risotto erbe e fiori di zucca



Greco di Tufo docg 2020 Loggia della Serra con Risotto erbe e fiori di zucca



Via Serra, 2 83030 Montefusco, Avellino

Tel: +39 0825 968215

e-mail: info@terredora.com

e-mail: eventi@terredora.com

<http://www.terredora.com>



Greco di Tufo docg 2020 Loggia della Serra con Risotto erbe e fiori di zucca

Prima di tutto preparare la pastella con acqua frizzante ghiacciata e farina doppio zero o farine a piacere per friggere i fiori. In una casseruola mettere

il riso e tostarlo con scalogno e vino bianco. Aggiungere le erbe disponibili durante la primavera, Borragine, Luppolo, Maggiorana e asparagi o altre verdure. Portare a cottura il riso aggiungendo brodo vegetale a fine cottura aggiungere una generosa noce di burro e impiantare con una buona grattata di Parmigiano Reggiano, guarnire il piatto con i fiori di zucca.



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Greco di Tufo docg 2020 Loggia della Serra		14.80€	si	Lo trovi da...	
Fiano di Avellino Docg 2020		14.70€	si	Lo trovi da...	
Coda di Volpe Doc 2020 Le Starse		10€	si	Lo trovi da...	
Falanghina Irpinia Doc 2020 Corte di Giso		12.42€	si	Lo trovi da...	
Greco di Tufo Terredegli Angeli Docg 2020		10.50€	si	Lo trovi da...	

Rosae Novae Irpinia Rosato Doc 2020		11.25€	si	Lo trovi da...	
--	---	---------------	----	--------------------------------	---