


# Rodaro Paolo


 Via Cormòns 60  
Località Spessa Cividale del Friuli 33043 Udine  
info@rodaropaolo.it  
39 0432 716066  
[www.rodaropaolo.it](http://www.rodaropaolo.it)

Questo Friulano con le [Gioielli di Lucrezia](#). Ostriche dell'Emilia Romagna



Preparazione: tritare uno scalogno e una cipollina bianca e un ciuffo di prezzemolo, aggiungete un poco di acqua delle ostriche, olio evo e mescolare sino a creare una crema con gli ingredienti.

Nel forno tostare pan brioches e servire con la crema sul pane e assaporare le ostriche nature, e il Friulano. Variante ostriche aperte e infornate a forno caldo per 4/5 minuti e servire con il pan brioches.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Friulano Colli Orientali del Friuli		13€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	