

Rombo al Gelato di Parmigiano Reggiano



Azienda Agricola Antichi Poderi dei Gallina
VIA TANARO 45
12052 NEIVE (CN)
TEL. +39 017367068
francone@franconevini.com
www.franconevini.com



Rombo gelato e crumble di Parmigiano-Reggiano d.o.p.

Langhe Arneis con Rombo al Gelato di Parmigiano Reggiano

Filettare il rombo a listarelle da 100 gr. circa e scottarlo per pochi secondi su ogni lato, e metterlo da parte.

Preparate una crema di gelato 2 palline aggiungendo il Parmigiano Reggiano grattugiato e amalgamate poi mettetelo in freezer per 20 minuti e tirarlo fuori 15 minuti prima di mettere nel piatto.

Preparate una gelatina con brodo vegetale e fiori eduli e aggiungete la colla di pesce per addensarla.

Nel piatto prima la gelatina e il gelato al Parmigiano fate scaldare i filetti di rombo in una padella rovente avendo cura di saltare da tutti i lati e mettere nel piatto e servire subito.

Chef Valerio Braschi by Masterchef



**Barbaresco
Gallina 2020
Docg 93 / 100**



| Vino | Premio | Prezzo | In cantina | Lo trovi da... | Foto |
|--|--------|--------|------------|--------------------------------|------|
| Valsellera Metodo Classico VSQ Brut 2020 sbocc. 2023 | | 16€ | si | Lo trovi da... | |
| Langhe Arnesi doc 2022 | | 9.50€ | si | Lo trovi da... | |
| Barbaresco docg Gallina 2020 | | 28€ | si | Lo trovi da... | |