

# Rombo al Gelato di Parmigiano Reggiano



Agriturismo Borgo Delle Vigne  
Via Raibolini Il Francia, 55  
40069 Zola Predosa (BO)

Tel./fax 051 753489  
info@gaggiolivini.it  
<http://www.gaggiolivini.it>












## Pignoletto Frizzante Docg 2021 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 impiattare.

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 Alessandro Milani

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Benessum Rosso Bologna doc 2015</b>		<b>12.5€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Pignoletto Frizzante Docg 2020</b>		<b>7€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Barbera Frizzante Doc 2019</b>		<b>6€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>"Il Francia Brut" V.S.Q. Colli Bolognesi Pignoletto Spumante D.O.C.G.</b>		<b>9€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Letizia Spumante brut Rosè</b>		<b>9€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Pignoletto Superiore Docg 2020</b>		<b>8€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	