

Tagliolini con Triglia e Bottarga con TrentoDoc Nature 2017

marco tonini
viticoltore in isera



Via Rosmini 8 Loc.Folaso

38060 Isera Trento

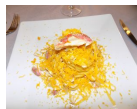
0464433908

3404991043

info@marcotonini.it






<https://www.marcotonini.it>

TrentoDoc Nature 2017 con Tagliolini con Triglia e Bottarga.



Filettare due triglie di fango, con la spina e le teste preparare in brodo con carota sedano e cipolla e olio evo i filetti rosolarli in padella e scolarli dall'olio, colate il brodo ristretto e saltate i tagliolini. Nel piatto versate i tagliolini e aggiungete i filetti di triglia e una bella grattata di bottarga di cefalo, piatto gustoso e delicato che sposa divinamente lo spumante.

Ricetta ristorante osteria [La Saraghina](#) Lagosanto FE

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
TrentoDoc Nature 2017 Metodo Classico		18.90€	si	Lo trovi da...	
TrentoDoc Le Grile Brut Nature Riserva 2014		28.70€	si	Lo trovi da...	
Marzemino d'Isera Trentino Superiore Doc 2019		11.20€	si	Lo trovi da...	