

Tenuta Decugnano dei Barbi

Tenuta
DECUGNANO DEI BARBI
ORVIETO - UMBRIA

Località Fossatello, 50,
05018 Orvieto TR
0763 308255
329 2003142
info@decugnano.it



<https://www.decugnanodeibarbi.com>

Mare Antico Orvieto Classico Superiore Doc 2018 con Insolito fritto con granita al cocomero



Preparare una base di pastella con acqua ghiacciata e gassata con farina doppio zero. Una altra pastella con farina di mais, ed un ultima con farina di mais e zenzero in polvere e nero di seppia. Preparate i filetti di Alici, Cappe sante, canestrelli, gamberetti, seppie, triglie. Una volta lavati i filetti asciugateli e metteteli in freezer ben distanziati e a pezzi singoli. Tagliate a pezzettini il cocomero e togliete i semi e mettetelo in freezer per 20 minuti, quando comincia a gelare mescolatelo con aggiunta di un cucchiaino di zucchero deve risultare come una crema, rimettere in freezer, per 10 minuti, o nello stato di quasi gelato, mescolate energicamente prima di servire

Preparate il vostro olio per friggere e in base ai tempi di cottura bagnate nelle pastelle, e subito nell'olio appena saranno dorati mettere a scolare su carta assorbente.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
A.D.1212 Il Rosso Igt Umbria 2017		20.50€	si	Lo trovi da...	
Mare Antico Orvieto Classico Superiore Doc 2018		15.50€	si	Lo trovi da...	
Villa Barbi Bianco 2019 Orvieto Classico Doc		15.50€	si	Lo trovi da...	