



le Carline[®]
Vini naturalmente biologici

GAMBERI CON SALSA AL PROSECCO

Vino consigliato

Valdobbiadene Prosecco
DOCG vino frizzante



Ingredienti per 4 persone

- 24 gamberi
- 1 bicchiere di vino Prosecco
- 30 gr di burro
- 1 tazza di besciamella
- 1 scalogno
- 2 dadi vegetali
- sale e pepe quanto basta

 **30 minuti**

Preparazione

Portate ad ebollizione 2 litri di acqua a cui avrete unito i dadi.
tuffatevi i gamberi e lessateli per 10 minuti. Sgocciolateli, sguocciateli e tenete la polpa al caldo nel brodo.
In un tegamino scaldate il burro e lasciatevi appassire lo scalogno tritato finemente.

Quando lo scalogno è diventato trasparente, spruzzate il vino e fate evaporare. Regolate il sale e incorporate il tutto alla besciamella. Sgocciolate i gamberi, disponeteli sul paitto da portata e conditeli con la salsa al Prosecco.

Buon Appetito!

**AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE**
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

P.IVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745