

Oslavia
Collio
Fiegl
16 aprile 2017

Trancio di branzino con asparagi grigliati, patate arrosto e timo



INGREDIENTI per 4 persone:

4 filetti di branzino da 150 gr. squamati e spinati

12 asparagi verdi

7 patate medie

burro

timo

olio extravergine d'oliva

pepe

PREPARAZIONE:

Pepate e saltate i filetti e passateli per bene con olio extravergine d'oliva; preriscaldate una griglia, e grigliate i filetti partendo dal lato della pelle. Dopo 5 minuti girate i filetti e finite di cucinare.

Mondate e pelate gli asparagi, aggiungete sale, pepe e olio extravergine d'oliva. Ponete gli asparagi sul lato della griglia a righe.

Lavate e pelate le carote. Tagliatele a cubi grandi, sbollentatele per 5 minuti e dopo arrostitele con burro e timo a forno caldo per 30 minuti.

Vino in abbinamento: Collio Sauvignon Fiegl



Il profumo mediterraneo del Collio Sauvignon Fiegl, esalta l'aromaticità degli asparagi. La freschezza in bocca, invece accompagna perfettamente il branzino.