

ANTIPASTO DI GAMBERETTI



Vino consigliato dallo Chef
Cuvée Prestige – Ca' del Bosco

Ingredienti 4 porzioni

- 20 gamberetti freschi
- 1 lime
- 50 gr zucchero
- 1 cetriolo
- 100 ml campari
- 100 ml liquore alla menta
- 100 ml arancia Tarocco premuta (circa 400 gr arance)
- 50 gr aceto balsamico
- 3 fogli colla di pesce