

Filetti di soaso fritti

di Katuscia Rotoloni 14/12/19



Il soaso è un pesce dalle carni molto pregiate e gustose che proponiamo in un'originale frittura con latte di cocco e semola. Lo abbiniamo alla Cuvée Paradiso Brut Quintopasso.

Detto anche rombo liscio, il soaso si può trovare molto comunemente nei mari italiani, in particolare nel Mar Adriatico dove si confonde con il fondo sabbioso che predilige, dove spesso lo si trova adagiato sul lato privo di occhi. Può raggiungere i sette chilogrammi di peso per 70 centimetri di lunghezza.

Ingredienti per 4 persone:

1 soaso da circa 1 kg, latte di cocco q.b., farina di semola q.b., sale q.b., olio di arachidi per friggere.

Procedimento:

Eviscerare il soaso, eliminare la pelle e sfilettarlo, ricavando 4 filetti da tagliare a metà.

Passare i tranci di pesce per due volte prima nel latte di cocco e poi nella semola.

Friggere in olio di arachidi a 170 gradi per 3 minuti. Salare e servire ben caldi.

Vino in abbinamento:

(a cura di Stefania Vinciguerra)

Cuvée Paradiso Brut Quintopasso

Giallo paglierino carico, con spuma decisa di buona persistenza. Deciso e floreale, con accenni di frutta bianca e lime. La nota agrumata si accentua al crescere della temperatura. Bocca molto tesa, lineare, con acidità davvero rimarchevole. Sorso di grande effetto, che gioca dinamicamente con gli equilibri tra la freschezza nervosa del lambrusco di Sorbara e la solarità dello chardonnay.

Zona di produzione: tre tenute agricole situate nelle zone più importanti delle Doc di Modena.

Vitigni: 80% chardonnay, 20% lambrusco di Sorbara.

Produzione: pressatura soffice, che avviene immediatamente dopo la raccolta dei grappoli, eseguita a mano in cassette, andando ad estrarre solo la polpa dell'acino, dove risiedono l'acidità e la salinità che si ritrovano poi nel mosto fiore. Fermentazione in bottiglia sui lieviti a temperatura costante per oltre 24 mesi prima della sboccatura finale.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8-10° C.



QUESTA RICETTA È OFFERTA DA QUINTOPASSO