El Zeremia AA

Via 4 Novembre,15
38028 Revò (TN) –
Tel. 0463.432271 –
info@elzeremia.it
http://elzeremia.it/

Linguine all’Astice.
In una casseruola far bollire acqua e salare, mettere a lessare l’astice, per 15/20 minuti, togliere e far continuare a bollire l’acqua e ridurla addensate con un cucchiaino di farina.
In una padella scottare olio e aglio e sale e pepe, aggiungete pomodorini pelati, fate saltare e bagnare con il brodo ristrettosi deve formare una leggera crema.

Spolpate l’astice e mettete da parte i pezzi delle chele e le parti più belle in disparte per guarnire il piatto, mentre i ritagli metteteli nel sugo.
Scolate le linguine e saltatele con il sugo per qualche minuto alla fine servite con i pezzi migliori dell’astice in bella vista

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Johanniter Metodo Classico Millesimato 2019 Sbocc. 2022		**20.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Johanniter IGT Vigneti delle Dolomiti 2022		**19€**	**si**	**Lo trovi da...**	