

La Malvasia doc Collio 2018 con Pannocchie al limone

La Malvasia doc Collio 2018 con Pannocchie al limone. x 4 persone.

2 Chili di Cannocchie 1 limone non trattato, olio evo leggero, sale e pepe, vino qb, uno scalogno o 2 spicchi d'aglio. Far bollire acqua salata e lessare velocemente le cannocchie 3/4 minuti, scolare e mettetele a riposo per qualche minuto, con le forbici tagliare lungo i fianchi il crostaceo e dalla parte della coda dove ci sono gli occhi finti tagliate la parte dura a punta. Togliete il carapace superioree disponetele su di un piatto di portata. In una padella mettete lo scalogno o aglio a rosolare con un giro d'olio, quando comincia a rosolare versate mezzo bicchiere di Malvasia e lasciate sfumare, grattate la scorza del limone e versatela nella padella cucinate per un minuto; estraete il succo del limone e togliete l'olio dal fuoco e emulsionate con il succo di limone e versatelo sulle cannocchie in bella vista.

Coser Fabio & C.

Località Montona 19

34071 Cormòns (GO)

+39 0481 60155

info@roncodeitassi.it

[www.http://www.roncodeitassi.it](http://www.roncodeitassi.it)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------