Pannocchie al limone e pan zenzero

Via S. Siro, 7/a
38076 PERGOLESE (TN)
Tel 0461.564106
Email: info@pisoni.it
https://www.pisoni.it/it/spumante-trento-doc

Pannocchie al limone e pan zenzero Pisoni Brut Rosè TRENTODOC

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.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Pisoni Brut Rosè TRENTODOC vendemmia 2016 sb 2019		**26€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Pisoni Brut Nature TRENTODOC vendemmia 2017 sb 2020		**25€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Pisoni Brut TRENTODOC millesimato vendemmia 2018 sb 2020		**32€**	**si**	**Lo trovi da...**	