

# AZ. AGR. IL POGGIOLO DI DELMONTE PIETRO

Fraz. Poggiolo n. 9 bis  
27040 Montù Beccaria (PV)  
Tel. 0385.75489 – Fax 0385.282842  
[www.ilpoggiolovini.it](http://www.ilpoggiolovini.it)  
[delmonte@ilpoggiolovini.it](mailto:delmonte@ilpoggiolovini.it)



## Linguine all'Astice. con Pinot Nero Brut pas Dosè

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



Pinot Grigio si sposa perfettamente con carni bianche, ricetta veloce Petto di tacchino alle salse. Rosolare aglio nel burro, togliere l'aglio e aggiungere senape di digione con un bicchiere di vino a sfumare con la padella bollente calate tre fette di petto e rosolare velocemente da ambo le parti, toglietele e lasciate riposare nella salsa aggiungete una cipolla tritata e lasciate appassire aggiungete acqua se troppo seccain pieno bollire rimettete le fette a cucinare e lasciatele fino a quando il sugo diventerà una crema, aggiustate di sale in tutto deve cucinare circa 8 minuti. servite a fianco una nuvola di burro .