

Cantina Aldeno S.c.a.



Via Roma, 76
38060 Aldeno (Tn)
Tel. 0461 842511
Fax. 0461 842655
paola.pezzati@cantinaaldeno.com
enoteca@cantinaaldeno.com
info@cantinaaldeno.com

www.cantinaaldeno.com

Altinate Blac de Blanc 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.



Pannocchie al limone

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 superiore e 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 vino 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.



**Altinate Trentodoc
Blanc de Blanc 2019
bio Metodo Classico
94/100 plus**

**ilvino per tutti
2023**
Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande

**CANTINA
ALDENO
DAL 1910**



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Altinate Blac de Blanc 2019 bio		26€	si	Lo trovi da...	
Pinot Nero		14.10€	si	Lo trovi da...	