

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



**Johanniter
Metodo
Classico
94/100**

il vino per tutti 2023

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande



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...	