

Laste Rosse Az. agricola

Via 4 Novembre 33
Romallo, 38028
Trento Tel [+39 348 334 5105](tel:+393483345105)
info@lasterosse.it
<https://www.lasterosse.it/>








Laste Rosse Metodo Classico Scampi Flambè.



Scampi Flambe

Prendete scampi medi, tagliate il carapace in tutta la lunghezza in due, lasciando intera metà della testa. In padella mettete a scaldare olio evo, con due spicchi d'aglio in camicia, quando imbiondisce l'aglio buttate gli scampi saltateli pochi secondi e versate un generoso bicchiere di rum, meglio se ambrato, e fiammegiate avendo cura di tenere agitata la padella. Finita la fiammeggiata sono pronti, serviteli in un ampio piatto di portata con frutta tropicale ananas, mango, lime.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Laste Rosse Metodo Classico vendemmia 2018 sb. 2022		25.71€	si	Lo trovi da...	
Pinot Nero Igt Rosso Vigneti delle Dolomiti 2019		19.40€	si	Lo trovi da...	
Groppello Vigneti delle Dolomiti 2019 IGT		14.90€	si	Lo trovi da...	