

# Laste Rosse Az. agricola

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



## Casarecce al pesto di limoni con tartare di gambero Pinot Nero Lumière Extrabrut

**Ingredienti per 4 persone:** 300 g di casarecce, 300 g di buccia di limone non trattati (solo la parte gialla), 200 g di gambero fresco, 30 g di mandorle pelate, 30 g di pinoli, 70 ml di succo di limone, 10 ml di olio extravergine di oliva, 1/2 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di crema di Parmigiano, 3 foglie di basilico, 3 foglie di menta sale q.b., pepe bianco q.b.

### Procedimento



Pelare i limoni, prendendo solo la parte gialla della buccia, facendo attenzione nel togliere la parte bianca.

In un mixer da cucina tritare pinoli, mandorle, aglio, basilico, menta.

Aggiungere la buccia di limone e tritare nuovamente fino a rendere il tutto cremoso, aggiungendo il succo poco alla volta. Aggiungere sale e pepe q.b..

Cuocere la pasta lasciandola indietro di cottura così da poterla poi mantecare in padella con il pesto, aggiungendo un cucchiaio di crema di Parmigiano.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Pinot Nero Lumière Extrabrut VSQ 2019 sboccatura 2023		29.49€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	