

Linguine all'Astice

Linguine all'Astice con Cuvette Brut Franciacorta millesimato Docg 2018



In una casseruola far bollire acqua e sale, mettere a lessare l'astice, per 15/20 minuti, togliere e far continuare l'ebollizione dell'

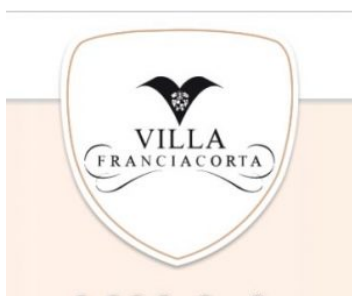


acqua e ridurla.

In una padella scottare olio e aglio e sale e pepe, e bagnare co

n il brodo ristretto agg

lungete pomodorini pelati. Spolare l'astice e tagliarlo a piacere e inserirlo nel sugo e amalgamare con le linguine.



Località Villa, 12 -

25040 Monticelli Brusati (BS).

Tel +39 030.652329 Fax +39 030.652100

info@villafranciacorta.it

<http://www.villafranciacorta.it/>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

Cuvette Brut Franciacorta millesimato Docg 2018		30€	si	Lo trovi da...	
Extra Brut Docg 2018		38.42€	si	Lo trovi da...	
Emozione Brut 2019 Docg		28.50€	si	Lo trovi da...	
Mon Satèn Brut Millesimato Docg 2019		31.50€	si	Lo trovi da...	
Bokè Rosè Brut 2019 Docg		31.50€	si	Lo trovi da...	
Pian della Villa Curtefranca Doc Bianco 2021		22.50€	si	Lo trovi da...	