Az. Vitivinicola Roncolato Antonio

via Carcera 21, 37038 – Soave VR
cantina.roncolato@yahoo.it
Tel / Whatsapp: +39 347 0532152
https://www.villamattielli.it/

Antonio Roncolato
Vigne & Vini

Coda alla Vacinara con Amarone della Valpolicella DOCG 2015 Coda di manzo già tagliata, un sedano, una cipolla media**, due spicchi** aglio, olio extravergine, polpa di pomodoro, vino bianco secco, pinoli, uvetta e sale e pepe, cacao in polvere amaro a piacere due chiodi di garofano. Rosolate in due cucchiai d'olio, la cipolla tritata, l'aglio, il sedano, chiodi di garofano, sale e pepe. Poi pezzi di coda, e fateli rosolare da tutte le parti. Aggiungete il vino bianco secco e fate cuocere per circa 15 minuti. Aggiungete i pomodori e cuocete la carne per almeno due ore e mezza a fuoco lento facendo sempre in modo che i pezzi siano ricoperti dalla salsa fino che la carne quasi si stacca dall'osso. Aggiungere poca acqua se vedete che la carne è troppo secca. Aggiungete i pinoli, l'uva passa ed il cacao. Fate bollire per qualche minuto. Una volta cotta, la carne servitela calda in tavola.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Amarone della Valpolicella DOCG 2015		**39.60€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Amarone della Valpolicella DOCG 2013 Riserva Carnera		**55.88€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Valpolicella Ripasso San Rocco Doc 2017		**16.11€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Valpolicella Santa Barbara Doc 2017		**11.25€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Soave Classico Monteleon Doc 2017		**15.75€**	**si**	**Lo trovi da...**	