

# Azienda Agricola Bocale di Valentini



## BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

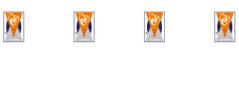
Via Fratta Alzatura  
06036 Montefalco (Pg) Umbria  
tel +39 0742 399233 -  
fax +39 0742718052  
mail: [info@bocale.it](mailto:info@bocale.it)  
<https://www.bocale.wine/it/>

**Montefalco Sagrantino DOCG 2016 con Peposo per 3 persone**

1 kg di muscolo di vitellone; 6 o 7 spicchi d'aglio; bicchieri di vino rosso Chianti quanto basta; 1 cucchiaio di conserva, sale; pepe nero in grani e macinato.



Procedimento: Tagliate il muscolo in bocconi, aggiungere aglio e pelati poi aggiungete il vino, mettete ben disposta la carne con un cucchiaio d'olio evo. Accendete il fuoco e versate tre cucchiari di concentrato di pomodoro, e coprite la carne con acqua, coprite e lasciate cuocere a fuoco lento, per due ore o tre, in base alla grandezza dei bocconcini, quando il peloso è cotto servire con bruschetta in piatti caldi.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Montefalco Sagrantino DOCG Bocale 2016		30.00€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Montefalco Rosso DOC Bocale 2018		14.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	