

# Azienda Agricola Dai Morars s.s.



Azienda Agricola Dai Morars s.s.  
Via IX Agosto 4 - 34170 Gorizia  
<http://www.amandum.it>  
info@amandum.it  
329 4934779 - 335242566

## Polpette contadine Cabernet Franc Dop 2019 Friuli Isonzo



### Ingredienti per 4 persone

**Per le polpette** 400 g di carne macinata mista (manzo-maiale), 80 g di mollica di pane, 50 g di formaggio Grana grattugiato, 1 aglio tritato finemente, 1 ciuffetto di prezzemolo tritato, 3 uova, sale e pepe q.b., olio d'oliva per friggere

**Per il sugo** 500 g di passata di pomodoro o pomodori freschi, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 1 pizzico di origano, olio Evo, sale q.b.

### Preparazione Per le polpette

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola, amalgamare per bene e dare la forma alle polpette. Friggerle in olio d'oliva finché sono dorate.

### Per il sugo

Tritare finemente la cipolla e l'aglio, far soffriggere, unire la passata, scolare e portare a cottura. Dieci minuti prima di spegnere il fuoco unire le polpette e fare insaporire.

| Vino                                       | Premio  | Prezzo     | In cantina | Lo trovi da...                 | Foto  |
|--|---|------------|------------|--------------------------------|---|
| <b>Friulano Dop Friuli Isonzo 2019</b>     |  | <b>17€</b> | si         | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |
| <b>Pinot Bianco Dop Friuli Isonzo 2018</b> |  | <b>17€</b> | si         | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |

**CABERNET FRANC DOP FRIULI ISONZO 2019**



**22.50€**

si

[Lo trovi da...](#)

