Campo alla Sughera



Strada Provinciale Bolgherese
Loc. Caccia al Piano, 280
57022 Castagneto Carducci
Bolgheri / Livorno
+39 0565 766936
info@campoallasughera.com
https://www.campoallasughera.com/it/

Arnione Bolgheri Superiore Doc 2016 con Peposo all'Impruneta



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 cucchiai 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
Arnione Bolgheri Superiore Doc 2016	X)	P	, ij	P	38.81€	si	Lo trovi da	