

Casa Vinicola E. Antonutti s.n.c.



Via D'Antoni 21
33037 Pasian di Prato (UD) - ITALY
T. [+39.0432.662001](tel:+390432662001) F. [+39.0432.662002](tel:+390432662002)
info@antonuttivini.it
<http://www.antonuttivini.it/>

Poppone Igt 2017 Rosso Tre Venezie con Arrosto di carni

Cosce di pollo 1 kg 4 porzioni 4-6 salsicce 4-6 costine di maiale, 0,5 kg di Pomodorini tagliate in due.

Per la marinata : Rametti di rosmarino, ½ bicchiere di vino bianco secco, 4 spicchi di aglio interi appena schiacciati, 3 cucchiari di olio d'oliva, Sale e pepe q.b.



Forno preriscaldato a 190°C. I grossa teglia da forno, meglio se antiaderente.

La ricetta è semplicissima, mettete in una grossa busta per alimenti o in una ciotola i pezzi di pollo, le salsicce e le costine di maiale. Condite con sale, pepe, i rametti di rosmarino, gli spicchi di aglio e l'olio, unite anche il vino.

Rigirate bene il tutto, chiudete la busta, appoggiate in una ciotola (se avete usato solo la ciotola copritela con pellicola da cucina) e lasciate riposare per almeno un'ora in frigorifero. Nel frattempo scaldate il forno e tagliate i pomodorini in due.

Scolate i pezzi di carne dalla marinata e sistemateli nella teglia facendo un solo strato. Scolate e asciugate le patate e sistematele intorno e nei punti vuoti tra i pezzi di carne.

Mettete in forno per circa 1 ora e mezza, non dovete mai rigirarli. Alla fine deve risultare tutto ben rosolato. Servite con le patate e con una buona insalata verde.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Bertrando Friuli Bianco Doc 2020		14€	si	Lo trovi da...	
Poppone Igt 2018 Rosso Tre Venezie		19.90€	si	Lo trovi da...	
Sauvignon Doc Friuli 2021		8.60€	si	Lo trovi da...	

Ant Brut Metodo Classico Millesimato 2016 VSQ sboccatura 2021		25.92€	si	Lo trovi da...	
Ros di Muri Trevenezie IGT 2016		12.50€	si	Lo trovi da...	