Distilleria Azienda Agricola CASIMIRO

Fraz. S. Massenza, 43 –
38096 Vallelaghi (Trento)
Tel. 0461 864140
Email: info@casimiro.it
http://casimiro.it/

Giasil Rosso delle Dolomiti IGP 2017 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 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
Nosiola vigneti delle Dolomiti IGP 2019		**11.90€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Giasil Rosso delle Dolomiti IGP 2017		**16.90€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Rosato Filari Schiava Gentile Vigneti delle Dolomiti IGP 2019		**10.40€**	**si**	**Lo trovi da...**	