Fattoria Uccelliera

Via Roncione, 9
(Crespina Lorenzana)
Italia PI

T. +39 050 662747

M. tiziana@uccelliera.com
https://www.uccelliera.com/

Spaghetti all’anatra con Ginepraia Rosso Toscano igt

Spaghetti anatra

Rosolare il trito di carota cipolla e sedano, sfumando con un po di vino, aggiungete un cucchiaio di concentrato di pomodoro e lasciate restringere, aggiungete l’anatra tagliata a cubetti e fatela rosolare, poi aggiungete un bicchiere piccolo di brandy e due mestoli di brodo vegetale.
Lasciate cuocere per un ora, aggiungendo brodo se troppo secca.
Scolate gli spaghetti e amalgamateli al ragù.
In questa ricetta non c’è il pomodoro, toglierebbe la delicatezza della carne dell’anatra.

egnews

il vino per tutti 2023

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri, Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande

FATTORIA UCCELLIERA

il vino per tutti GOLD

Castellaccio Toscana Rosso IGT 2018

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Lupinaio Igt bianco Sauvignon Blanc 2022		13.1€	si	Lo trovi da...	
Ginepraia Rosso di Toscana igt 2021		14.70€	si	Lo trovi da...	
Chianti Riserva Docg 2018		17€	si	Lo trovi da...	
Castellaccio igt 2018		26€	si	Lo trovi da...	
Chianti Superiore Docg 2021		17€	si	Lo trovi da...	