Filetto al vino Rosso

Località Le Ferruggini, 162/A –
57020 Bolgheri (LI)
Tel +39 0565 749810 –
Fax +39 0565 749728
info@fattoriacasaditerra.com
https://www.fattoriacasaditerra.com/

Mosaico Bolgheri Doc 2018 con Filetto al vino Rosso

Pronto in pochi minuti da servire in tavola ben caldo. Fate dei cubi di filetto di manzo spesse circa 4 cm. Preparate prezzemolo,aglio, olio extravergine di oliva e vino rosso di buona qualità. In una padella antiaderente, versatevi l'olio evo quanto basta a coprire omogeneamente il fondo e unite l' aglio.

Togliete l'aglio, aggiungetene due cucchiai di passata di pomodoro poi la carne, salatele e fatele cuocere a fiamma viva per circa 2 minuti con una paletta girate da tutte le parti, salatele e continuate la cottura per altri 2 minuti. Irrorate le fettine di vitello con il vino Rosso e fatelo evaporare. Quando il vino sarà evaporato del tutto spegnete il fuoco e cospargete di prezzemolo tritato.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Mosaico Bolgheri Doc 2018		**26€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Maronea Bolgheri Superiore Doc 2017		**40€**	**si**	**Lo trovi da...**	

Moreccio Bolgheri Doc 2019		**15€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Vermentino Bolgheri Doc 2020		**13€**	**si**	**Lo trovi da...**	