Fongaro Spumanti Metodo Classico

Via Motto Piane, 12
37030 Roncà– Verona
Tel +39.045.7460240
Fax +39.045.6549151
info@fongarospumanti.it
https://www.fongarospumanti.it/

Pas Dosé Lessini Durello con *Coscia d’oca sotto onto*

Ingredienti per 4 persone

Coscia d’oca sotto onto Chef Enrico Rizzato

4 cosce d’oca, 1 kg strutto di oca, 2 rametti rosmarino, Aglio, Sale grosso, Pepe.

Preparazione

Si condiscono le Cosce d’oca il giorno prima con sale grosso, pepe ed aglio tritato.

Dopo circa 24h si mette a sciogliere lo strutto e si porta alla temperatura di 86°.

Si tuffano le cosce dentro lo strutto e si fanno cucinare per circa 40 min.

Trascorso il tempo si estraggono dallo strutto e si fanno dorare a piacimento o in forno o in griglia per il tempo necessario a rendere la pelle croccante.

Impiattiamo a piacimento con delle verdure fresche di stagione.

www.trattorialponte.it

Chef Enrico Rizzato

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da…	Foto
Pas Dosé Riserva Lessini Durello Doc 2014 sboc. 2021 – Metodo Classico 12,5°		**33€**	**si**	**Lo trovi da…**	