l’oca in teglia al vino rosso con Nobile di Montepulciano Docg 2015 Maestro

Via di Terra Rossa 5 53045 Valiano di Montepulciano
tel 0578 72 4170 mob. 338 74 57 493

palazzovecchio@vinonobile.it
www.vinonobile.it

l’oca in teglia al vino rosso con Nobile di Montepulciano Docg 2015 Maestro
Oca sezionata in pezzi da porzione, Aglio, cipolla, sedano e carota quanto basta, vino rosso un quarto, un pomodoro maturo erbe aromatiche.

L’oca, rosolatela in una padella con un po’ d’olio, a parte in un’altra teglia rosolate le verdure e sfumate con il vino, unite il soffritto all’oca e lasciate cuocere per dieci minuti aggiungete un bicchiere di vino e continuate la cottura per 80 minuti, rigirando ogni tanto i pezzi di carne, aggiungete brodo vegetale quanto basta. a cottura terminata servire su polenta morbida.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Nobile di Montepulciano Docg 2015 Maestro		**30€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Dogana Rosso di Montepulciano Doc 2017		**28€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Cortona Sangiovese Doc 2017		**16€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Rosso di Montepulciano Doc 2015		**11€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Cortona Sangiovese Doc 2016		**11€**	**si**	**Lo trovi da...**	