Peposo All’Impruneta con Le Corti 2018 Chianti Classico

Via San Piero di Sotto, 1
50026 San Casciano in Val di Pesa (Firenze)
+39 055 829301
booking@principecorsini.com
https://principecorsini.com/

Le Corti 2018 Chianti Classico con Peposo All’Impruneta

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
Le Corti 2018 Chianti Classico Docg		**15.50€**	**si**	**Lo trovi da…**	
Venusio IGT Toscana Rosato		**9.95€**	**si**	**Lo trovi da…**	
Sant'Andrea Corsini Vin santo DOC del Chianti 2006		**51.50€**	**si**	**Lo trovi da…**	