Pernice con salsa al pepe e verdure dell’orto

Via per Brancolino,
4 38060 Nogaredo TN
Tel. +39 0464 412073 –
Fax +39 0464 412105
info@vivallis.it
https://www.vivallis.it/

Marzemino dei Ziresi Doc Superiore con Pernice con salsa al pepe e verdure dell’orto

pulire la carne dalle piume e dalle interiora, la si lascia poi frollare un paio di giorni in frigorifero e successivamente

Marzemino dei Ziresi Doc Superiore

si dividono le cosce dal busto.

Al momento della cottura, le cosce si fanno arrostire lentamente finché non diventano morbide.

Il petto invece lo si cuoce sulla carcassa per mantenere le carni umide e succose.

Terminata questa prima cottura, si prepara poi la salsa di accompagnamento, deglassando con il cognac la padella, si aggiunge il fondo di cottura e il pepe macinato fresco.

In questa versione di inizio autunno, con il clima ancora tiepido, si abbinano verdure fresche come le carote dell’orto e un cuore di insalata. C

Chef Enrico Crippa

egnews
giornale online di eno-gastronomia e turismo

il vino per tutti
2023
Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri, Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande

Valentini di Weinfeld Rosè Brut
Trentodoc Millesimo 2019 SB 2022
VSQPRD 91/100

il vino per tutti
PLATINUM

CANTINA VIVALLIS
VITICOLTORI IN VALLAGARINA

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Marzemino dei Ziresi Doc Superiore 2021		**14.23€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Valentini di Weinfeld Trentodoc Brut millesimo 2019 SB 2022		**21.92€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Valentini di Weinfeld Rosè Brut Trentodoc Millesimo 2019 VSQPRD SB 2022		**23.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	