Petto di tacchino alle salse

Via S. Stefano, 2 – 37032
Brognoligo di Monteforte d'Alpone (Vr)
347 27 24 864 / +39 347 34 61 241
T / F +39 045 61 75 087
info@portinarivini.com
http://www.portinarivini.com/

Soave Doc Albare 2017 Petto di tacchino alle salse.

Rosolare aglio nel burro, togliere l'aglio e aggiungere senape di Digione con un bicchiere di vino a sfumare con la padella bollente.
Calate tre fette di petto e rosolare velocemente da ambo le parti, toglietele e lasciate riposare nella salsa,

aggiungete una cipolla tritata e lasciate appassire aggiungete acqua se troppo secca

in pieno bollore rimettete le fette a cucinare e lasciatele fino a quando il sugo diventerà una crema, aggiustate di sale in tutto deve cucinare circa 8 minuti.

servite a fianco una nuvola di burro .

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Soave Superiore Ronchetto Docg 2018		**11.09€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Soave Doc Albare 2017		**12.89€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Soave Doc UP 2019		**14.90€**	**si**	**Lo trovi da...**	