Pollo alla cacciatora con Soave d.o.c. classico 2020 Menini

Via Sambuco, 180 –
37030 Brognoligo di Monteforte (VR)
045 6175083 045 6176970
info@cantinalemandolare.com
http://www.cantinalemandolare.com

Il Roccolo Soave Classico 2020 con Filetti di Orata in salsa verde

Pollo alla cacciatora con Soave d.o.c. classico 2020 Menini

Chef: Stefano Callegari

Ingredienti: pollo ruspante San Bartolomeo, pelati, vino bianco per cottura, olio EVO q.b. aceto q.b. rosmarino q.b. 2 spicchi d'aglio.

Preparazione

Pulire il pollo e levare la pelle. Cuocerlo gentilmente in tegame con il coperchio per circa un'ora, dopo averlo salato, pepato e averlo cosparso di olio. Nel frattempo in un tegame soffriggere aceto, vino, aglio, rosmarino, pelati e olio evo e frullare. Prendere questo mix frullato e deglassare tutto il tegame, far cuocere per almeno altri 15 minuti insieme al pollo prima di servirlo.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Il Roccolo Soave Classico 2020 Doc 13°		**9.80€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Soave d.o.c. classico 2020 Menini - 12,5°		**8€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Soave Classico 2017 Docg Monte Sella 13,5°		**12.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Recioto di Soave 2017 Docg le Schiavette 14°		**25€**	**si**	**Lo trovi da...**	