Entrecote di manzo con salsa al Gutturnio

Via Madonna della Quercia 116
29013 Ciriano di Carpaneto Piacentino (PC)
tel: 0523 859448
mail: info@cantinecampana.it
http://www.cantinecampana.it/

Entrecote di manzo con salsa al Gutturnio Riserva La Ciocca Doc 2017

Preparazione, in padella rosolare la carne con olio per pochi minuti e metterla da parte.
Realizzare la salsa con il vino: in una casseruola versate 1 litro di Roero Docg aggiungendo uno spicchio di aglio, spezie.
Cuocere sino a ridurre a un decilitro.

Scaldate il forno a 80° e nel frattempo aggiustate di sale e pepe la carne precedentemente rosolata in padella.

Ponete ora in forno e cuocete per un paio d'ore.

Fate riposare una decina di minuti a forno spento la carne e nel frattempo tritate lo scalogno, pestate il pepe e fateli appassire nell'olio. Unitevi il vino, la salsa per l'arrosto e riducete.

Unite anche la senape, sale e pepe e ponete la salsa al vino rosso preparata sulla carne tagliata a fette.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Gutturnio Riserva La Ciocca Doc 2017		**17.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Perla Spumante Malvasia Dolce		**7.20€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Gutturnio Frizzante NatoBio		**8.30€**	**si**	**Lo trovi da...**	

Malvasia Fermo La Ciocca 2020 Doc		**6.90€**	**si**	**Lo trovi da...**
Gutturnio Superiore La Ciocca Doc 2020		**7.60€**	**si**	**Lo trovi da...**