Tenuta Cuffaro

TENUTA CUFFARO
CASALE SANTA IDA

Tenuta Cuffaro

C/da Consorto

95040 San Michele di Ganzaria (Ct)

www.tenutacuffaro.com

tenutacuffaro@gmail.com

Abbiamo abbinato il Nero d'Avola Vigna Persa al Cinghiale in umido. Mettere gr. 700 di cinghiale a pezzi a macerare in una ciotola con chiodi di garofano, ginepro, salvia, rosmarino, alloro e mezzo litro di vino rosso per una notte. Tirare fuori il cinghiale, metterlo su un tagliere. Mettere carota, cipolla e sedano a pezzi ad appassire in una tegame con un po' di olio e un po' di acqua. Fare stufare e aggiungere i pezzi di cinghiale. Alzare la fiamma e rosolare fino a completo assorbimento del vino rosso. Aggiungere un po' di grasso di pancetta tagliato a pezzetti in modo da rendere più morbida la carne di cinghiale. Aggiungere mezzo litro di pomodoro passato. Fare cucinare per tre ore circa, aggiungendo se necessario dell'acqua calda. Servire caldo, magari con un pò di polenta

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Lele Spumante Brut		**10€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Bianco di Ida Igp Terre siciliane 2019 Bio		**11€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Ganimede Dop Sicilia 2019		**11€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Paracleto Igp Terre siciliane 2017		**12€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Flamì Dop Sicilia 2016		**11€**	**si**	**Lo trovi da...**	