Tenuta Di Ghizzano

Via della Chiesa, 4 –
56037 Ghizzano di Peccioli (Pisa)
Tel. 0587 630096
Fax 0587 630162
info@tenutadighizzano.com
http://www.tenutadighizzano.com/

Entrecote di manzo con salsa al vino con Nambrot i.g.t. costa Toscana 2018

viene preparato rosolando la carne, passandola in forno e realizzando la salsa con il vino.

entrecote al vino Nambrot IGT Costa Toscana

Scaldate il forno a 80° e nel frattempo aggiustate di sale e pepe la carne e rosolatela in una padella con olio per pochi minuti. 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
Veneroso d.o.c. terre di Pisa 2018		**23€**	**si**	**Lo trovi da...**	

Nambrot i.g.t. costa Toscana 2018		**45€**	**si**	**Lo trovi da...**	
il Ghizzano i.g.t. costa Toscana 2020 Biodinamico rosso		**13€**	**si**	**Lo trovi da...**	
il Ghizzano Bianco i.g.t. costa Toscana 2021		**13€**	**si**	**Lo trovi da...**	
MIMESI Sangiovese d.o.c. Terre di Pisa 2019		**60€**	**si**	**Lo trovi da...**	