

Azienda Agricola Dai Morars s.s.



Azienda Agricola Dai Morars s.s.
Via IX Agosto 4 - 34170 Gorizia
<http://www.amandum.it>
info@amandum.it
329 4934779 - 335242566

Polpette contadine Cabernet Franc Dop 2019 Friuli Isonzo



Ingredienti per 4 persone

Per le polpette 400 g di carne macinata mista (manzo-maiale), 80 g di mollica di pane, 50 g di formaggio Grana grattugiato, 1 aglio tritato finemente, 1 ciuffetto di prezzemolo tritato, 3 uova, sale e pepe q.b., olio d'oliva per friggere

Per il sugo 500 g di passata di pomodoro o pomodori freschi, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 1 pizzico di origano, olio Evo, sale q.b.



Preparazione Per le polpette

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola, amalgamare per bene e dare la forma alle polpette. Friggerle in olio d'oliva finché sono dorate.

Per il sugo

Tritare finemente la cipolla e l'aglio, far soffriggere, unire la passata, scolare e portare a cottura. Dieci minuti prima di spegnere il fuoco unire le polpette e fare insaporire.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Friulano Dop Friuli Isonzo 2019		17€	si	Lo trovi da...	
Pinot Bianco Dop Friuli Isonzo 2018		17€	si	Lo trovi da...	

CABERNET FRANC DOP FRIULI ISONZO 2019		22.50€	si	Lo trovi da...	
----------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	---------------	-----------	--------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------