

Baccalà con i legumi e TANANAI Trento DOC Metodo Classico



Borgo dei Posseri

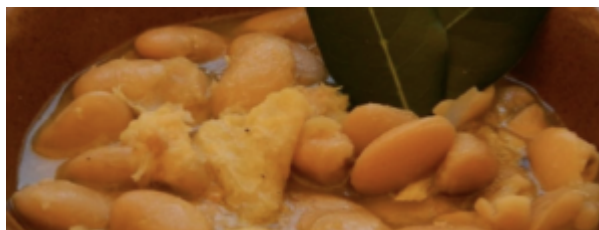
Loc. Pozzo Basso, 1
38061 Ala (TN) - Italia
Tel. +39 0464 671899
Mobile +39 335 8390501
info@borgodeiposseri.com
<http://www.borgodeiposseri.com>

TANANAI Trento DOC Metodo Classico con Baccalà con i legumi

800g di baccalà, un etto e mezzo di ceci secchi, mezza cipolla bianca tritata, uno spicchio d'aglio, un bicchiere di vino bianco, conserva di pomodoro 50 grammi, olio evo e brodo vegetale quanto basta, alloro, salvia e rosmarino, sale, pepe.

Procedimento

Dopo aver ammollato i ceci o fagioli, scolateli e in pentola coprite d'acqua e una foglia d'alloro e cucinate. Una volta cotti, saltateli in padella con olio evo e aglio. Infarinare i pezzi grossolani del baccalà, con la cipolla tritata, rosolate da tutte le parti e bagnate con il vino. Dopo aver evaporato il vino aggiungete la conserva aggiungete del brodo se lo necessita. Cotto il Baccalà unite i legumi e servite caldo.



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
TANANAI Trento DOC Metodo Classico 2017		21€	si	Lo trovi da...	
TANANAI ZERO Trento DOC Metodo Classico 2015		27€	si	Lo trovi da...	
ARLIZ Gewurztraminer Igt 2020		14€	si	Lo trovi da...	
MALUSEL Igt 2020		19€	si	Lo trovi da...	
QUARON Muller Thurgau Igt 2020		10€	si	Lo trovi da...	
FURIEL Sauvignon Bianco Igt 2020		13€	si	Lo trovi da...	