

Bonzano Vini



Mandoletta SSA S.P. 31 Bis, Regione Cavallino, 8
15030 Coniolo (AL) - +39 337 1250397

info@bonzanovini.it

<https://www.bonzanovini.it/>

Degustazioni: presso **Tenuta Mandoletta:**

Regione Mandoletta 51, 15033 Casale Monferrato (AL).

Oppure presso **cantina:** Cascina Belvedere 54/A, 15030 Rosignano Monferrato (AL) . **Info e**

prenotazioni Tel +39 337 1250397






Costo degustazione € 10 a persona

Monferrato Rosso DOC "Hosteria" 2018 con Gulasch originale all'ungherese



dosi: 1kg di polpa di manzo meglio se ha una bella mazzatura, 8 patate, 500 gr. di pomodori freschi maturi, 1 peperone, 2 cipolle, 70gr. di burro, brodo vegetale circa 2 litri, aglio in spicchi 2/3, paprica dolce e forte, cumino e due foglie di alloro fresche, olio di oliva a piacere.

Tagliate la carne a tocchetti, le cipolle, tagliatele a fettine e mettetele a rosolare in un tegame con olio e burro, pomodori e i peperoni e tagliate grossolanamente. La cipolla si sarà imbrionita, aggiungete la carne e mescolate per amalgamarla, aggiungete tutti gli aromi e amalgamate con il pomodoro e lasciate cuocere aggiungendo del brodo alla necessità. Dopo un ora di cottura aggiungete i peperoni e le patate e lasciate cuocere per mezzora aggiungendo il brodo, vi risulterà una salsa cremosa e servite in tavola calda.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Monferrato Bianco DOC "Armognan" 2018		16€	si	Lo trovi da...	
Monferrato Rosso DOC "Hosteria" 2018		15.50€	si	Lo trovi da...	
GAJARD Barbera del Monferrato DOC 2018		16.80€	si	Lo trovi da...	