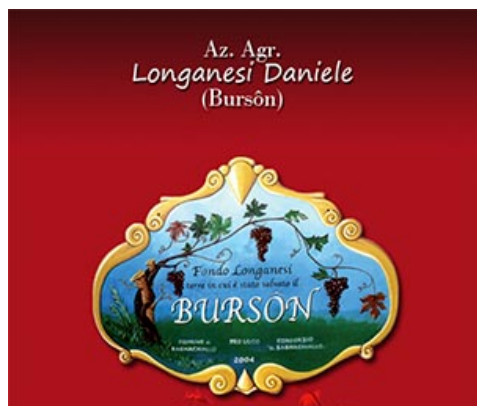


Bracirole di maiale al pappagallo



Via Boncellino, 114
48012 Bagnacavallo (RA)
Tel. e Fax 0545 60289 - Cell. 339 3046703
dlonganesi@email.it
<http://www.longanesiburson.com>

Estremo Famoso macerato IGT 2018 con Bracirole di maiale al pappagallo. Ricetta Bracirole, funghi, prezzemolo, aglio, burro. Create una tasca nelle bracirole, trifolate funghi freschi per un minuto. Riempite la tasca della braciola con i funghi al prezzemolo, chiudeteli con uno o più stecchini. In padella mettete il burro e aglio, fate rosolare le bracirole da ambo i lati. toglietele dal fuoco e impanatele con pan grattato e cuocete in forno per 20 minuti. contorno di patate al forno al rosmarino e timo.



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Burson Uva Longanesi etichetta nera 2015 Ravenna Igt 14,5°		16€	si	Lo trovi da...	
Decimello Passito IGT 14°		14€	si	Lo trovi da...	
Blu di Bursòn 2019 Ravenna IGT		10.90€	si	Lo trovi da...	
Rambèla IGT Ravenna 2020		9€	si	Lo trovi da...	
Estremo da uve Famoso macerato IGT 2018		12€	si	Lo trovi da...	