

# CANTINA ENDRIZZI S.R.L.



Località Masetto, 2,  
38010 San Michele all'Adige TN  
<https://www.endrizzi.it>  
el. +39.0461.650129 Fax +39.0461.650043  
[info@endrizzi.it](mailto:info@endrizzi.it) Vinoteca +39 0461.662672  
[vinoteca@endrizzi.it](mailto:vinoteca@endrizzi.it)

**"Gran Masetto" 2015 Vigneti delle Dolomiti IGT Manzo, senape e pomodori**

ingredienti: Aglio, Pomodori maturi, olio evo, brandy, erba cipollina. In padella mettere aglio e olio e saltare aggiungere i pomodori lasciarli cucinare per dieci minuti, aggiungere il brandy e farlo sfumare. Radunate i tutto al centro e appoggiare sopra la carne facendo in modo che non tocchi direttamente la padella, quando si è scaldato girare la carne sempre avendo cura di tenerla sempre staccata dalla padella. Passati altri dieci minuti aggiungete bel cucchiaino di senape di Digione sulla carne e a questo punto appoggiate la carne sulla padella e lasciate cuocere sino a rosolare la parte inferiore, a questo punto girate la carne e se è necessario frantumate i pomodori, si dovrà creare una crema rosa composta dal pomodoro e la senape. finite di cuocere a piacere più o meno al sangue. Spegner il fuoco e lasciare la carne per qualche minuto in padella e aggiungere erba cipollina, mettere nel piatto di portata con a fianco un cucchiaino di senape.



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Trento DOC Brut Millesimato Riserva 'Piancastello' 2016</b>		17.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Dalis Bianco IGP 2020 Vigneti delle Dolomiti</b>		9.9€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>"Gran Masetto" 2015 Vigneti delle Dolomiti IGT Teroldego&amp;Teroldego</b>		47.00€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	