

Castello Sonnino Barone de Renzis Sonnino



Via Volterrana Nord n.6/A
50025 Montespertoli (Firenze)
Tel 0571 609198 / 0571 657481
Fax 0571 657027
E-mail info@castellosonnino.it
<https://www.castellosonnino.it/>

Cantinino Sangiovese 2016 IGT Toscana con Peposo

Ricetta per 3 persone

1 kg di muscolo di vitellone; 6 o 7 spicchi d'aglio; bicchieri di vino rosso Chianti quanto basta; 1 cucchiaio di conserva, sale; pepe nero in grani e macinato.



Procedimento: Tagliate il muscolo in bocconi, aggiungere aglio e pelati poi aggiungete il vino, mettete ben disposta la carne con un cucchiaio d'olio evo. Accendete il fuoco e versate tre cucchiari di concentrato di pomodoro, e coprite la carne con acqua, coprite e lasciate cuocere a fuoco lento, per due ore o tre, in base alla grandezza dei bocconcini, quando il peloso è cotto servire con bruschetta in piatti caldi.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
SANLEONE IGT Rosso Toscano 2016		29€	si	Lo trovi da...	
Chianti Montespertoli Riserva Docg 2017		12€	si	Lo trovi da...	
Leone Rosso 2019 Toscana IGT		8.5€	si	Lo trovi da...	
Cantinino Sangiovese 2016 IGT Toscana		20€	si	Lo trovi da...	
Pichius Syrah Toscana IGT 2020		10€	si	Lo trovi da...	
Chianti Montespertoli Docg 2019		9€	si	Lo trovi da...	