

Cecilia Beretta By Pasqua Family




Pasqua Family Passion

CECILIA BERETTA
via Belvedere, 135
I-37131 Verona
<http://www.ceciliaberetta.it>

Soave classico Brognoligo Petto di tacchino alle salse al Tartufo nero.

Rosolare aglio nel burro, togliere l'aglio e aggiungere senape di Digione con un bicchiere di vino a sfumare con la padella bollente calate tre fette di petto e rosolare velocemente da ambo le parti, toglietele e lasciate riposare nella salsa, aggiungete una cipolla tritata e lasciate appassire aggiungete acqua se troppo secca in pieno bollore rimettete le fette a cucinare e lasciatele fino a quando il sugo diventerà una crema, aggiustate di sale in tutto deve cucinare circa 8 minuti. servite a fianco una nuvola di burro e Tartufo nero tritato.



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Brognoligo Soave Classico 2020 Doc 13° Bio		13.20€	si	Lo trovi da...	