

# Coda alla Vacinara con Nobile di Montepulciano



Via Fontelellera 21/A  
53045 - Montepulciano (SI)  
0305780877  
info@metinella.it  
<http://www.metinella.it>

## Burberosso Nobile di Montepulciano 2017 Docg la coda alla Vacinara

Ricetta laboriosa e gustosa. Una coda tagliata nelle quinture lavare con acqua e aceto, rosolare da tutte le parti. In una casseruola sbianchire in acqua bollente sedano per qualche minuto, poi carota e cipolla a tocchetti. Nella casseruola mettete la coda e le verdure aggiungete un bicchiere di vino nobile e lasciare sfumare; aggiungete



acqua e lasciare bollire per 2 ore. Poi aggiungete altro sedano nel sugo, uva sultanina e allo spegnimento del fuoco aggiungete un cucchiaino di Cacao amaro e servire.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Burberosso Nobile di Montepulciano 2017 Docg</b>		<b>21.50€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>142-4 Nobile di Montepulciano Docg 2016</b>		<b>31.50€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Rosso di Sera Rosso di Montepulciano Doc Toscana</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	