

# Distilleria Azienda Agricola CASIMIRO

Fraz. S. Massenza, 43 -  
38096 Vallelaghi (Trento)  
Tel. 0461 864140  
Email: [info@casimiro.it](mailto:info@casimiro.it)  
<http://casimiro.it/>



## Giasil Rosso delle Dolomiti IGP 2017 con Peposo 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 cucchiai 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
<b>Nosiola vigneti delle Dolomiti IGP 2019</b>		<b>11.90€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Giasil Rosso delle Dolomiti IGP 2017</b>		<b>16.90€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Rosato Filari Schiava Gentile Vigneti delle Dolomiti IGP 2019</b>		<b>10.40€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	