

Fattoria Gaglierano

Str. Gaglierano 48,
65013 Citta' Sant'Angelo - (PE)
+ 39 349 19 69 879
claudio@fattoriagaglierano.it
www.fattoriagaglierano.it



**FATTORIA
GAGLIERANO**

Auà Montepulciano d'Abruzzo Doc 2018 con Prosciutto cotto nel vino



Ingredienti per 4 persone

g 800 di coscia di maiale per fare il prosciutto, 2 cipolle, 2 mele, mazzetto di odori (rosmarino, timo, maggiorana, salvia), 1 l di Cabernet o di Raboso, 6 chiodi di garofano, 5 bacche di ginepro, 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva, sale e pepe, 1 grappolo d'uva

Preparazione

Mettere la coscia di maiale, precedentemente disossata, a marinare in una bacinella per una notte con il vino rosso e il mazzetto di odori, le bacche di ginepro e i chiodi di garofano.

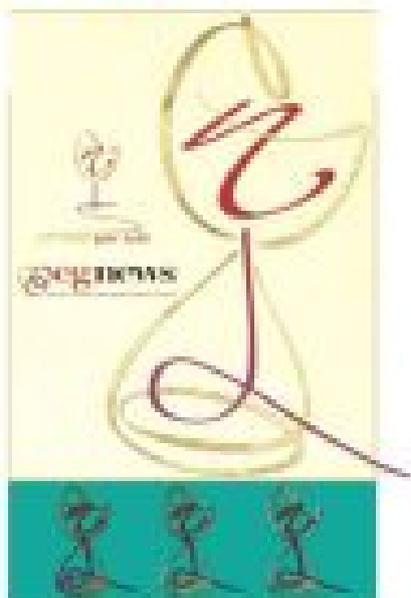
In una pentola capiente soffriggere nell'olio la cipolla e la mela, adagiarvi la coscia di maiale e la marinata. Salare, pepare e cuocere per circa cinque ore a fuoco lento con la pentola coperta con il coperchio. Al termine della cottura togliere la carne e passare con il passaverdura il fondo di cottura.

Tagliare il prosciutto a fettine di circa 2 cm di spessore, disporle sul piatto caldo, bagnarle con il sugo di cottura, decorare con dei chicchi d'uva e servire.

www.montanella.it

egnews

il vino per tutti
2024
Assegnato da una giuria di Piero Bessola, Francesco Tanti,
Bruno Fobani e Giuseppe Casagrande



FATTORIA
GAGLIERANO



Auà Cerasuolo
d'Abruzzo Doc
2020

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Auà Pecorino d'Abruzzo Doc 2019		19€	si	Lo trovi da...	
Auà Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2020		18€	si	Lo trovi da...	
Auà Montepulciano d'Abruzzo Doc 2018		23.60€	si	Lo trovi da...	