

Filetto al vino Rosso



Località Le Ferruggini, 162/A -

57020 Bolgheri (LI)

Tel +39 0565 749810 -

Fax +39 0565 749728

info@fattoriacasaditerra.com

<https://www.fattoriacasaditerra.com/>

Mosaico Bolgheri Doc 2018 con Filetto al vino Rosso



Pronto in pochi minuti da servire in tavola ben caldo. Fate dei cubi di filetto di manzo spesse circa 4 cm. Preparate prezzemolo, aglio, olio extravergine di oliva e vino rosso di buona qualità. In una padella antiaderente, versatevi l'olio evo quanto basta a coprire omogeneamente il fondo e unite l'aglio.

Togliete l'aglio, aggiungetene due cucchiaini di passata di pomodoro poi la carne, salatele e fatele cuocere a fiamma viva per circa 2 minuti con una paletta girate da tutte le parti, salatele e continuate la cottura per altri 2 minuti. Irrorate le fettine di vitello con il vino Rosso e fatelo evaporare. Quando il vino sarà evaporato del tutto spegnete il fuoco e cospargete di prezzemolo tritato.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Mosaico Bolgheri Doc 2018		26€	si	Lo trovi da...	
Maronea Bolgheri Superiore Doc 2017		40€	si	Lo trovi da...	

Moreccio Bolgheri Doc 2019		15€	si	Lo trovi da...	
Vermentino Bolgheri Doc 2020		13€	si	Lo trovi da...	