

# L'oca in teglia al vino rosso Refosco dal Peduncolo Rosso



Strada Sant'Anna, 37 Spessa -  
33043 Cividale del Friuli (UD)  
Cell. +39 392 9859015  
Tel +39 0432 716156  
Fax +39 0432 716292  
[info@zorzettigvini.it](mailto:info@zorzettigvini.it)  
<http://www.zorzettigvini.it/>

## Refosco dal Peduncolo Rosso con L'oca in teglia al vino rosso

Oca sezionata in pezzi da porzione,

Aglione, cipolla, sedano e carota quanto basta, vino rosso un quarto, un pomodoro maturo erbe aromatiche.



L'oca, rosolatela in una padella con un po' d'olio, a parte in un'altra teglia rosolate le verdure e sfumate con il vino, unite il soffritto all'oca e lasciate cuocere per dieci minuti aggiungete un bicchiere di vino e continuate la cottura per 80 minuti, rigirando ogni tanto i pezzi di carne, aggiungete brodo vegetale quanto basta. a cottura terminata servire su polenta morbida.

da chef Claudio Bassobondini

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Refosco dal Peduncolo Rosso Doc 2019 Friuli Colli Orientali</b>		<b>10.90€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Schioppettino Doc 2018 Friuli Colli Orientali</b>		<b>10.98€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Pinot Grigio Doc 2019 Friuli Colli Orientali</b>		<b>7.44€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Friulano Doc 2019 Friuli Colli Orientali</b>		<b>7.47€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Pinot Bianco Doc 2019 Friuli Colli Orientali</b>		<b>9.90€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	

<b>Ribolla Gialla Doc 2019 Friuli Colli Orientali</b>		<b>7.63€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
---	---	--------------	-----------	--------------------------------	---