

# Oca in teglia al vino Perla Marina spumante brut Bio Igp



C.Da Lettieria  
96018 Marzamemi (Sr)  
tel. 09311847100  
[www.feudoramaddini.com](http://www.feudoramaddini.com)  
info@ramaddini.com

## Oca in teglia al vino Perla Marina spumante brut Bio Igp

Oca sezionata in pezzi da porzione,








Aglia, 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 con verdure in bella vista.

da [chef Claudio Bassobondini](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Perla Marina spumante brut Bio Igp Terre siciliane 2020		15€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Friscurè vino frizzante Bio Igp Terre siciliane 2020		13€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	

<b>Quattroventi Bio Igp Terre siciliane 2020</b>		<b>13€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Nassa Bio Doc Sicilia 2020</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Frisscurè Rosato Bio Igp Terre siciliane 2020</b>		<b>13€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Note Nere Bio Doc Sicilia 2019</b>		<b>13€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	