

# Pepero all'Impruneta

Ricetta 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 pepero è cotto servire con bruschetta in piatti caldi.

<https://www.ilvinopertutti.it/castello-sonnino-barone-de-renzis-sonnino-2/>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------