

Pollo alla Cacciatora con Emozione brut Villa Franciacorta



Località Villa, 12 -
25040 Monticelli Brusati (BS).
Tel +39 030.652329 Fax +39 030.652100
info@villafranciacorta.it
<http://www.villafranciacorta.it/>



Pollo alla cacciatora

Emozione Brut con Pollo alla cacciatora

Chef: Stefano Callegari








Ingredienti: pollo ruspante San Bartolomeo, pelati, vino bianco per cottura, olio EVO q.b. aceto q.b. rosmarino q.b. 2 spicchi d'aglio.

Preparazione

Pulire il pollo e levare la pelle. Cuocerlo gentilmente in tegame con il coperchio per circa un'ora, dopo averlo salato, pepato e averlo cosparso di olio. Nel frattempo in un tegame soffriggere aceto, vino, aglio, rosmarino, pelati e olio evo e frullare. Prendere questo mix frullato e deglassare tutto il tegame, far cuocere per almeno altri 15 minuti insieme al pollo prima di servirlo.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Cuvette Brut Franciacorta millesimato Docg 2015		28.80€	si	Lo trovi da...	
Diamant Pas Dosè Docg 2015		28.50€	si	Lo trovi da...	
Emozione Brut 2016 Docg		22€	si	Lo trovi da...	

Mon Satèn Brut Millesimato Docg 2016		22€	si	Lo trovi da...	
Extra Brut Docg 2015		26.25€	si	Lo trovi da...	
Selezione Brut Docg 2011		30€	si	Lo trovi da...	