

Ramaddini vini



C. Da Lettieria
96018 Marzamemi (Sr)
tel. 09311847100
www.feudoramaddini.com
info@ramaddini.com

Oca in teglia al vino Patrono riserva Doc Sicilia 2017

Oca sezionata in pezzi da porzione,

Agljo, 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	Lo trovi da...	
Friscurè vino frizzante Bio Igp Terre siciliane 2020		13€	si	Lo trovi da...	
Quattroventi Bio Igp Terre siciliane 2020		13€	si	Lo trovi da...	
Nassa Bio Doc Sicilia 2020		12€	si	Lo trovi da...	
Friscurè Rosato Bio Igp Terre siciliane 2020		13€	si	Lo trovi da...	

Note Nere Bio Doc Sicilia 2019



13€

si

[Lo trovi da...](#)

