

Entrecote di manzo con salsa al Gutturnio



Via Madonna della Quercia 116
29013 Ciriano di Carpaneto Piacentino (PC)
tel: 0523 859448
mail: info@cantinecampana.it
<http://www.cantinecampana.it/>



Entrecote di manzo con salsa al Gutturnio Riserva La Ciocca Doc 2017

Preparazione, in padella rosolare la carne con olio per pochi minuti e metterla da parte.

Realizzare la salsa con il vino: in una casseruola versate 1 litro di Roero Docg aggiungendo uno spicchio di aglio, spezie.

Cuocere sino a ridurre a un decilitro.



Scaldate il forno a 80° e nel frattempo aggiustate di sale e pepe la carne precedentemente rosolata in padella.

Ponete ora in forno e cuocete per un paio d'ore.

Fate riposare una decina di minuti a forno spento la carne e nel frattempo tritate lo scalogno, pestate il pepe e fateli appassire nell'olio. Unitevi il vino, la salsa per l'arrosto e riducete.

Unite anche la senape, sale e pepe e ponete la salsa al vino rosso preparata sulla carne tagliata a fette.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Gutturnio Riserva La Ciocca Doc 2017		17.50€	si	Lo trovi da...	
Perla Spumante Malvasia Dolce		7.20€	si	Lo trovi da...	
Gutturnio Frizzante NatoBio		8.30€	si	Lo trovi da...	

Malvasia Fermo La Ciocca 2020 Doc		6.90€	si	Lo trovi da...	
Gutturnio Superiore La Ciocca Doc 2020		7.60€	si	Lo trovi da...	
Don Vino Spumante extra Dry		9€	si	Lo trovi da...	