

Spezzatino con Cappello del prete di manzo con cacao uvetta e pinoli



Via San Siro 7,
Pergolese di Lasino
38070 Sarche (TN)
Tel. 0461 563.216
info@pisonivini.it
<https://www.pisonivini.it/>

Spezzatino con Cappello del prete di manzo con cacao uvetta e pinoli con Reboro 2017



Bagnate nel vino l'uvetta e lasciate riposare, in una padella calda senza olio saltate i pinoli renderli un pò croccanti e mettete a parte.

Casseruola aglio intero, cipolla sedano e carota tritati e rosolate con un mezzo bicchiere di vino,

poi versare la carne tagliata grossolanamente e lasciate cucinare per due ore aggiungendo se necessario un po di brodo vegetale.

Quando la carne diventa tenera aggiungete uvetta e pinoli sfumate con un altro po di vino appena il vino sarà sfumato,

togliere dal fuoco e mettete un generoso cucchiaino di cacao e mescolate, servite in casseruola di ceramica o di sasso.



Rebòro 2017 Rosso
Passito vigneti delle
Dolomiti 91/100

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Codecce 2021 Vigneti delle Dolomiti IGT		12.90€	si	Lo trovi da...	
Reboro 2017 Vigneti delle Dolomiti IGT		36€	si	Lo trovi da...	