

Stufato alla siciliana con Lambrusco Foglia Frastagliata



Azienda Agricola Vallarom di Filippo Scienza

Tel. +39 0464 684297

Fax. +39 0464 682023

info@vallarom.com

Frazione Masi 21, 38063 Avio (Trento)

<http://vallarom.com/>

Lambrusco Foglia Frastagliata, con **Stufato alla siciliana**.

Tagliare a pezzi non troppo grandi gr. 400 di carne di maiale, stessa quantità di



manzo e gr. 200 di salsiccia. Tritare finemente la cipolla e rosolarla con un filo d'olio extravergine d'oliva e due spicchi d'aglio, aggiungere la carne, delle striscioline di cotenna, sale e pepe. Cuocere a fuoco moderato fino a quando

evapori l'acqua di cottura. Sfumare con il vino rosso e lasciare evaporare. Dopo di ciò aggiungere gr. 800 di passata di pomodoro ed 2 cucchiai di concentrato. Aggiustare sale e pepe e se necessario anche una puntina di zucchero. Lasciare cuocere a fuoco lento per circa 2 ore. Dopo un'ora aggiungere gr. 500 di patate a pezzi e continuare la cottura fino a che la carne sarà pronta per la tavola.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Lambrusco Foglia Frastagliata IGT 2020		13.20€	si	Lo trovi da...	
Chardonnay Valagarina IGT Bio Non filtrato 2019		17.70€	si	Lo trovi da...	
Moscato Giallo 2019 IGT 2019		16.00€	si	Lo trovi da...	
Pinot Nero IGT 2018 Vallagarina		19.5€	si	Lo trovi da...	
Fufus Rosso IGT 2015		19.5€	si	Lo trovi da...	
Marzemino Trentino Doc 2018		13.5€	si	Lo trovi da...	