

Villa Matilde Avallone



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX




S.S. Domitiana, 18
81030 Cellole (CE)
italia@villamatilde.it
+39 0823 93 20 88 - INT. 109
+39 0823 93 21 34 fax
www.villamatilde.it

Fusonero Taurasi Docg 2021 con Cosciotto d'agnello marinato all'uva

Inserite nel cosciotto disossato l'aglio tagliato a fettine. Massaggiate la carne con una manciata di pepe poi legatela per mantenerla in forma inserendovi sotto le foglie d'alloro e il rosmarino. Mettete il cosciotto in un recipiente, aggiungete le bacche di ginepro e coprite con il vino per 8 ore. Poi fate rosolare a fiamma sostenuta in un tegame il cosciotto irrorandolo con il liquido della marinata. Aggiustate di sale e trasferite il cosciotto in una teglia in forno già caldo a 180° e cuocete per un'ora girando e bagnando di tanto in tanto con la marinata. Intanto tagliate in due gli acini d'uva privandoli dei vinaccioli, quindi aggiungeteli in teglia 20 minuti prima della fine della cottura mescolandoli per insaporire il condimento. Servite il cosciotto a pezzi irrorato dal fondo di cottura



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Falerno del Massico Colle Castrese Doc 2021		14€	si	Lo trovi da...	

Greco di Tufo Daltavilla Docg 2022		14€	si	Lo trovi da...	
Fusonero Taurasi Docg 2021		36€	si	Lo trovi da...	
Falaghina Sinuessa Rocca Monfina Igp 2021		10.5€	si	Lo trovi da...	
Terre Cerase Campania Igp 2022		10.5€	si	Lo trovi da...	