

Vini Giovanni Terenzi

Società Agricola Giovanni Terenzi S.r.l.

Via Forese 13, 03010 La Forma (FR)

info@viniterenzi.com

www.viniterenzi.com/



+39 0775 594286

Colle Forma Cesanese del Piglio Superiore Docg 2021 e Bue Garofolato



Ingredienti per 4 persone

- 1,5 kg di controgirello o muscolo di bue
- 10 fettine di guanciale di maiale
- 1 cucchiaio di sale fino
- 1 pugno di sale grosso
- ½ cucchiaino di pepe
- 2 spicchi d'aglio
- 1 barattolino di chiodi di garofano
- 1 cucchiaio di lardo bianco o olio extra vergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 8 pomodori medi

Preparazione

Lardellare 1,5 kg di controgirello o di muscolo di bue con 10 fettine di guanciale di maiale rotolate nel sale fino, pepe e aglio trito; inserire un chiodo di garofano in ogni foro.

Mettere in una casseruola il lardo bianco tritato o l'olio extravergine d'oliva e la carne, rosolare bene, aggiungere un bicchiere di vino bianco secco e far sfumare.






Aggiungere poi acqua fino a filo della carne, otto pomodori medi tritati, qualche chiodo di garofano e il sale grosso.

Coprire e sigillare con un giro di carta stagnola intorno al coperchio ed aggiungere un peso sopra la casseruola. Cuocere a fuoco molto basso per circa tre ore.

Mezz'ora prima di ultimare la cottura controllare la densità del liquido e il sale: se il sugo fosse troppo lento, togliere la carne e far restringere il sugo a parte senza coperchio.

Quando la carne è fredda tagliarla a fette, immergerla nel sugo e scaldarla. Servire calda.

[Checchino 1887](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Velobra Cesanese del Piglio Docg 2022		9.5€	si	Lo trovi da...	
Colle Forma Cesanese del Piglio Superiore Docg 2021		14.5€	si	Lo trovi da...	
V. Santa - Passerina del Frusinate Igt 2023		9.5€	si	Lo trovi da...	