





Provningsviner:

Nr	Namn	Producent *	Druvsort	Info**	Pris ***
1	Langhe Chardonnay DOC "Stissa d'le Favole" 2017	Montaribaldi	100% Chardonnay		145:-
2	Langhe DOC Rosato "Sigiuja" 2018	Montaribaldi	100% Nebbiolo		139:-
3	Langhe Nebbiolo DOC "Gambarin" 2017	Montaribaldi	100% Nebbiolo		189:-
4	Barbaresco DOCG "Palazzina" 2015	Montaribaldi	100% Nebbiolo		299:-
5	Barbaresco DOCG "Sori Montaribaldi" 2015	Montaribaldi	100% Nebbiolo		325:-
6	Barbaresco DOCG "Ricù" 2014	Montaribaldi	100% Nebbiolo		379:-
7	Barolo DOCG "Borzoni" 2014	Montaribaldi	100% Nebbiolo		379:-

Matvin:

8	Langhe Rosso DOC "Ternus"	Montaribaldi	33% Nebbiolo, 33% Barbera, 33% Dolcetto		149:-
---	---------------------------	------------------------------	---	---	-------

* Tryck på producentens namn och du kommer till deras hemsida

** Tryck på   så får du utförligare information om vinet

*** Priserna är vid köp hos vinupplevelser.se



Provningsledare:

[Giorgia Tontodonati](#) - exportmanager Montaribaldi

[Luciano Taliano](#) - ägare Montaribaldi

[Mikael Ekeblom](#) - Vinupplevelser



Oxrollader och Pectorossås med italienska smaker

Detta recept och bild på maten är från Viva! Vin & Matklubb, länk till receptet [här](#)

Det här behövs till 4 personer:

ca 400 g lövbiff
ca 100 g bacon/pancetta eller lufttorkad skinka
1 mozzarella

Pectorossås:

1 dl. buljong
2 st. tomat, skalade och grovhackade
1 st. Vitlöksklyfta, hackad
1 msk olivolja
1 1/2 dl. grädde
1/2 burk röd pesto
1 krm cayennepeppar
1/5 msk redningsmjöl
2 msk färsk basilika, hackad
Salt och peppar efter smak

Gör så här:

Salta och peppra lövbiffarna och lägg skivor av bacon, pancetta eller lufttorkad skinka ovanpå. Lägg en bit mozzarella på varje lövbiff och rulla ihop. Hetta upp en stekpanna med lite olja. Bryn rulladerna på hög värme någon minut tills de fått lite stekyta. Ta upp dem från pannan och lägg åt sidan. Fräs vitlök och tomat i olivolja. Rör ut redningsmjöl i buljongen och håll i pannan. Tillsätt grädde, cayennepeppar, basilika och röd pesto. Lägg i oxrulladerna och låt sjuda under ett par minuter. Smaka av och tillsätt eventuellt mer salt och peppar.

Vi serverade med potatisstomp parmesanost och morötter smörslungade. Går också bra att servera med en god sallad, ris eller pasta och extra pesto.