

Gastronomia & Vinhos

RIBAFREIXO



Bengaló

O Chef Bengaló sugere...

Escabeche de coelho bravo com pão frito e vinagre balsâmico

Ingredientes

1 coelho bravo
1 cebola
100g de pimentos
vermelhos

1 ramo de coentros
3 dentes de alho
1 fio de azeite
1 dl de vinagre balsâmico

12 fatias de pão alentejano
Sal e pimenta (qb)
2 dl de vinho tinto Barrancôa
Ervas aromáticas (qb)

Método de Preparação para 10 pax

Corte o coelho em pedaços e tempere com sal, pimenta, alho, azeite, ervas aromáticas e vinho tinto Barrancôa. Deixe marinar por umas horas e posteriormente deixe estufar bem. Escolha a carne e reserve o molho que ela deixou. Corte a cebola em rodela e refogue em azeite, juntando também os pimentos, o vinagre e o molho que restou do coelho estufado. Deixe apurar e envolva o coelho. Sirva com pão frito e coentros.

Barrancôa

Este nosso blend de Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet preenche este prato de caça em todos os aspectos. Sendo um vinho estruturado e com a persistência bem visível, irá conjugar na perfeição com o sabor forte do coelho bravo. Para ajudar nesta combinação o próprio prato utiliza o molho de vinho tinto Barrancôa para que a harmonia seja ainda mais visível.

Próxima sugestão para este vinho:

Bife de lombo com tinto Barrancôa, telha de presunto e lascas de batata doce

Gastronomia & Vinhos

RIBAFREIXO



O Chef Bengaló sugere...

Bife de lombo com tinto Barrancôa, telha de presunto e lascas de batata doce



Ingredientes

800g de lombo de novilho
8 fatias finas de presunto
1Kg de batata doce

1 L de tinto Barrancôa
Azeite (qb)
300g de bróculos

Sal e pimenta (qb)
Ervas de Provence (qb)

Método de Preparação para 4 pax

Corte os lombos de novilho em 200g e tempere com o vinho tinto Barrancôa, sal e pimenta. Lave bem as batatas e corte-as (mantendo a casca) em fatias finas. Tempere-as com sal, pimenta, ervas de Provence e regue com um fio de azeite. Leve a forno a assar. Frite á parte os bifes em azeite. Retire os bifes da frigideira e junto ao molho o vinho tinto, deixando-o apurar até ficar grosso. O presunto tem de ser seco com antecedência em lugar seco e quente por umas horas. Sirva o bife com as batatas e regue com o molho de vinho tinto. Junte a telha de presunto. Acompanhe com bróculos se desejar.

Barrancôa

Vinhos que tenham como base castas como Trincadeira, Aragonês e Alicante Bouschet são perfeitos quando acompanhados de um bom bife de novilho, tal como a receita nos propõe. Barrancôa é um vinho estruturado e com uma longa persistência na boca, que irá conjugar muito bem com todos os elementos fortes do prato.