



CANTINA ALLAMAGGIA
ASCONA

Salsa per brasato



Per ottenere un brasato succulento aggiungere 8dl di acque e 2dl di vino rosso alla miscela.
Rosolare la carne e bagnarla con la salsa. Cuocere a 180° per 70-90 minuti. Buon appetito!

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch