

Vildsvinsragu a la Tognoni & sval amarone från Zenato

Enoteca Tognoni hör till Livets Goda-redaktionens favoriter vid de årliga besöken i Bolgheri. Och bland serveringarna finner vi en ljuvlig ragu på vildsvin och som står som inspiration när den nu tillagas på hemmaplan. Ragun är långt från de mer koncentrerade versionerna vi ofta ser av bolognese här hemma utan i stället är det den mustiga kött- och kryddsmaken som hamnar i mittpunkten, något som gör serveringen alldeles lysande till Zenatos 2016 Amarone della Valpolicella.



Recept

Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Log In

Register

Lost your password?