



## CONTORNI

### Verza (Castello Banfi)

Negli Stati Uniti, il cavolo rosso è fatto nella versione amara preferita dai paesi germanici bevitori di birra. In Italia, dove il vino richiede sapori morbidi, si preferiscono i sapori naturali e dolci del cavolo.

1 testa di cavolo rosso  
1 cipolla media  
2-3 cucchiai di olio d'oliva  
2-3 bicchieri di vino rosso  
sale, pepe e peperoncino a piacere

Tritare finemente la cipolla e soffriggere in olio d'oliva fino a doratura. Aggiungere il cavolo tritato, condire con sale, pepe e peperoncino. Fate bollire per qualche minuto, quindi aggiungere il vino gradualmente fino a che il cavolo è tenero.

### Pecorino Marinato (formaggio di pecora marinato)

200 grammi di formaggio di pecora toscano ("medio invecchiamento") senza buccia  
100 grammi olio "Extra-Vergine"  
2 cucchiai di Salsa Balsamica  
Pepe nero appena macinato

Tagliate il formaggio a fette di 3 cm di lunghezza. Disporre su un piatto da portata. Cospargere con olio, Salsa Balsamica e condite con pepe nero appena macinato. Lasciate marinare il formaggio per almeno 1 ora. Scolare il formaggio prima di servire. Vino consigliato in abbinamento: Castello Banfi Brunello di Montalcino. Ingredienti per 4 persone