



## I prodotti e i sapori del Montalbano in Toscana

2010-01-28 13:01:13



Facendo seguito alla recensione pubblicata su **Glocal Travels** delle terre di Montalbano che circondano il paese di **Vinci** in **Toscana** ([recensione del Paese - Vinci la terra di Leonardo](#)), parliamo di due prodotti "RE" della tavola, l'**olio** che impreziosisce e dona gusto alle minestre e agli arrosti, ed il **vino** che accompagna le diverse portate della buona cucina Toscana.

Tra i vini troviamo il **Chianti Classico**, il **Sangiovese** e il **Trebbiano**, ma nelle vigne vinciane troviamo anche delle produzioni di **Merlot**, **Cabernet** e **Ganey**, ampia scelta quindi per tutti i palati fini.

Il territorio vanta ben quattro denominazioni di origine oltre al Vin Santo compagno del **Berlingozzo** dolce simbolo di Vinci.

Realizzato con uova, zucchero, Vin Santo, farina, buccia d'arancio, pizzico di vaniglia, lievito ed olio. Vi proponiamo anche, una **ricetta semplice dell'Arrosto Morto** vediamo quali sono gli ingredienti da utilizzare:

- 800 gr di megatello di vitello
- 50 gr di burro
- Due bicchieri di brodo
- Spicchio d'aglio
- Rosmarino, olio, sale e pepe

Per la preparazione, legate con dello spago da cucina la carne, dopo avervi introdotto l'aglio e il rosmarino e aver salato e pepato il vitello Fatelo rosolare in una casseruola con il burro e l'olio facendola colorire da tutte le parti.

Finitela di cuocerla con il brodo, a fuoco lento, fino a che diventi tenera, da servire in tavola con **Chianti Montalbano**

Per gli appassionati di golf, la zona presenta anche diverse opportunità per giocare, se volete leggere la [recensione del Golf Club Bellosguardo di Vinci](#) cliccate sul link del portale italiano del golf.