Azienda Agricola Russo Suvereto Podere Metocchina

Via Forni 71,
Podere La Metocchina –
57028 Suvereto (LI) –
Telefono e Fax: 0565.845105 –
info@vinirusso.it

http://www.vinirusso.it/

Maiale Laccato al miele con Sasso Bucato Toscana IGT 2020

1 filetto di maiale da 800 g, 400 g di miele di castagno, 500 g di patate gialle, rosmarino, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Per preparare il filetto di maiale laccato al miele, pulire il filetto di maiale dai residui di grasso, unire sale e pepe e farlo rosolare in ogni sua parte, in una padella antiaderente calda, con un filo d'olio extravergine d'oliva per 8 minuti.

Nel frattempo preparate gli asparagi lessati e conditi con Olio extra vergine Dop, un po di asparagi frullarli con ilmiele e il sale in modo da creare una salsa densa e lucida da disporre nel piatto.

Terminare la rosolatura del filetto di maiale, posizionarlo in una teglia ricoperta di carta da forno e laccarlo con il miele di castagno, con l' aiuto di un pennello, facendo attenzione a ricoprirlo completamente. Porre il filetto in forno preriscaldato a 220 C° per 15-20 minuti.

Proseguire recuperando il fondo di cottura della carne, emulsionandolo con un pò di miele, e fare addensare la salsa in una padella antiaderente.

Tagliare il filetto e servirlo guarnito con la salsina al miele e asparagi. Il filetto di maiale laccato al miele pronto per essere servito.

egnews

il vino per tutti 2023

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri, Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande

Sasso Bucato Toscana IGT 2020 Rosso 89/100

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
L'Isoletta Vermentino Costa Toscana IGT 2022		10.68€	si	Lo trovi da...	
Ceppitaia Costa Toscana IGT 2021 rosso		12.18€	si	Lo trovi da...	
Barbicone Toscana IGT 2019 rosso		22€	si	Lo trovi da...	
Sasso Bucato Toscana IGT 2020 rosso		25.98€	si	Lo trovi da...	