Tenuta di Sticciano

Via di Sticciano, 207 Località Fiano – Certaldo – Chianti
Firenze – Toscana – Italia Tel. +39 0571 669032 Fax +39 0571 669422

TENUTA STICCIANO
SEGNI TOSCANI

Agriturismo: tel: 0571 669032 reception@tenutadisticciano.it
direzione@tenutadisticciano.it https://www.tenutadisticciano.com/

Involtini di suino nero all’arancia con Maggiano Chianti Docg 2021

Ristorante dell’hotel Barbieri_Involtini di suino nero all’arancia

La Specialità del Buon Ricordo del Ristorante Barbieri è rappresentativa dei tipici sapori della cucina radicata alla terra d’origine, con il maialino nero D.o.p. che ben si accosta all’arancia, un classico mediterraneo. Un intreccio di sapori, tutti da provare.

Ingredienti per 4 persone:

• 600 g di fettine di maialino nero D.o.p., 1 bicchiere di vino bianco, 150 g (peso a cotto) di verdura lessata di stagione, per esempio cicoria di campo, o bietola, o foglie di rapa, pane e pecorino grattugiato, olio extravergine di oliva, sale, pepe, aglio, prezzemolo, “Zarani Kruschi” peperone essiccato dolce Tipo roggianese, Miele millefiori, semi di aneto selvatico e rosmarino, 5 arance bionde o rosse, “Conza Pisata” polvere di peperone essiccato dolce tipo Roggianese (peperone locale)

Preparazione **Gli involtini:** Battere le fettine e cospargerle con il formaggio, il pane grattugiato, l’aglio e il prezzemolo tritati. Arrotolare e fermare con uno stecchino. Mettere in un tegame un po’ di olio e rosolare gli involtini, sfumare con il vino bianco, salare e continuare la cottura. A parte, saltare la verdura lessata, con gli “Zafarani Kruschi”, in olio extra vergine di oliva e aglio.

Preparazione della salsa:
Versare la premuta delle 5 arance in una padellina, aggiungere rosmarino e semi di finocchio qb, far bollire e filtrare la riduzione ottenuta ed aggiungere la conza pisata, per colorare, poi addizionare con il miele, sempre a fuoco lento, fino ad ottenere una salsa densa da versare sugli involtini.

Presentazione:

Adagiare sulla base del piatto la verdura, disporre gli involtini sulla verdura, guarnire con qualche zafarano krusco, aggiungere la salsa all’arancio a caldo, al fine di aromatizzare e decorare.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
VILLA DI STICCIANO CHIANTI RISERVA DOCG 2019		**28€**	**si**	**Lo trovi da...**	
MAGGIANO CHIANTI DOCG 2021		**10€**	**si**	**Lo trovi da...**	
CANTASTORIE TOSCANA ROSSO IGT 2019		**21€**	**si**	**Lo trovi da...**	
ARGILLARIA TOSCANA BIANCO IGT		**11.40€**	**si**	**Lo trovi da...**	
CANTO ALLE ROSE TOSCANA ROSATO IGT		**20€**	**si**	**Lo trovi da...**	