

# Altesino S.r.l. Società Agricola



Località Altesino n.54  
53024 Montalcino (Siena)  
Tel. +39 0577 806208  
Fax +39 0577 806131  
info@altesino.it  
[www.altesino.it](http://www.altesino.it)

*Pancia di maiale alla lavanda, erbe spontanee, purea di mele*

*Altesino Brunello di Montalcino DOCG*

Per la pancia: Una pancia di maiale, Lavanda essiccata, Acqua, Zucchero, Sale, Bacche di ginepro, Chiodi di garofano.

Per la purea di mele: 2 mele verdi, Acqua, Zucchero, Sale, Anice stellato.

Creare una salamoia sciogliendo in acqua il sale, lo zucchero e le spezie. Mettere in ammollo la pancia per 40 minuti. Mettere sottovuoto la pancia insieme ai rametti di lavanda essiccata. Cuocere a 68° per 12 ore.



Trascorso il tempo di cottura far riposare una notte sotto un peso. Pulire e tagliare in quattro le mele privandole dei semi, cuocere in acqua, zucchero, sale e anice coperte da carta forno.

Una volta ammorbidite frullare regolando la densità con l'acqua di cottura. Trascorsa la notte, rifilare la pancia e creare dei cubi.

Rosolare solo dal lato della pelle fino a doratura e terminare la cottura in forno. Assemblare il piatto con erbe spontanee, i cubi di maiale e la purea di mele.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Brunello di Montalcino Docg 2019</b>		<b>45€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	