

Azienda Agricola Mario Portolano



Via Toiano 12
80078 Pozzuoli (NA)
aziendamarioportolano@virgilio.it
+ 39 3354606337 + 39 3491459728
www.aziendagricolamarioportolano.it

Sei Pollici Aglianico IGT 2020, 18 mesi di Barriques con Stinco di vitello, ceci dei Monti Sibillini e rosmarino



Un piatto della tradizione umbra. Lo stinco di vitello, si sposa con una delicata crema di ceci dei Monti Sibillini e prende profumo dal rosmarino.

Ingredienti per 4 persone

- 1 stinco di vitello da 1.6/1.8 kg
- 200 g di carote
- 200 g di sedano
- 200 g di cipolla bianca
- 25 g di concentrato di pomodoro
- 200 g di ceci dei Monti Sibillini
- 50 g di pomodoro datterino
- 100 g di olio extravergine d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- 5/6 spicchi d'aglio
- aromi (pepe nero in grani, rosmarino, salvia, timo, alloro, 3/4 bacche di ginepro)
- sale

Preparazione

Pulire lo stinco di vitello dal grasso e dai tessuti connettivi in eccesso e rosolarlo in olio extravergine d'oliva in tutte le sue parti. In una casseruola soffriggere l'aglio in camicia con i pomodorini tagliati in quattro e aggiungere i ceci precedentemente lasciati a mollo in acqua fredda per 12 ore circa. Aggiungere il brodo e portare a cottura.

A parte rosolare lentamente il sedano, la carota e la cipolla insieme a 2/3 spicchi d'aglio in camicia, al concentrato di pomodoro e agli odori. Aggiungervi lo stinco e salarlo in tutte le sue parti. Bagnare poi con il vino bianco, aggiungere circa 500 ml d'acqua, coprire e lasciar sobbollire per almeno 3 ore, avendo cura di girarlo di tanto in tanto.

In un pentolino scaldare leggermente 2 cucchiaini di olio e lasciare ad infusione il rosmarino, coprire e tenere in parte.

Con l'aiuto di un mixer frullare i ceci e passarli in un colino a maglia fine; tenerli in caldo.

Ultimata la cottura dello stinco, separare il fondo di cottura dalla carne; filtrare e tenere in caldo. Spolpare lo stinco tenendo il più possibile la carne intera. Eliminare le eventuali parti non edibili e preparare l'impiattamento.

Per la presentazione del piatto: disporre al centro del piatto la crema di ceci, adagiarvi 2 pezzi di stinco, salsare con il fondo di cottura e completare il

piatto con un filo di olio al rosmarino.

vespasia@palazzoseneca.com



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Piedirosso Doc Campi Flegrei 2023		16€	si	Lo trovi da...	
Falanghina Campi Flegrei 2023		16€	si	Lo trovi da...	
Sei Pollici Aglianico IGT 2020, 18 mesi di Barriques.		25€	si	Lo trovi da...	