

# Azienda Agricola Russo Suvereto Podere Metocchina

**RUSSO**



Via Forni 71,  
Podere La Metocchina -  
57028 Suvereto (LI) -  
Telefono e Fax: 0565.845105 -  
[info@vinirosso.it](mailto:info@vinirosso.it)

<http://www.vinirosso.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 il miele 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 po' 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.



**RUSSO**



# ilvino 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	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Ceppitaia Costa Toscana IGT 2021 rosso		12.18€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Barbicone Toscana IGT 2019 rosso		22€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Sasso Bucato Toscana IGT 2020 rosso		25.98€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	