

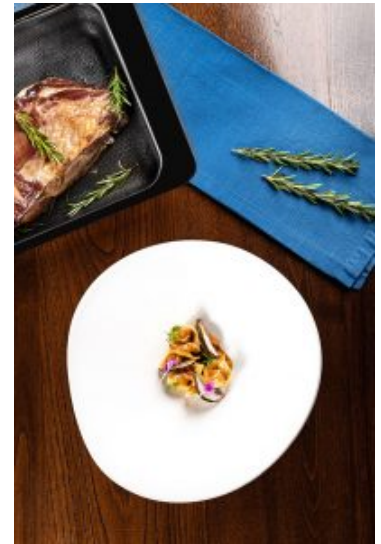
Azienda Agricola Sartieri 1931 di Saviotti Enrica

Via Milano, 44
27045 Casteggio (PV)
T +39 03831755446
info@sartieriwines.it
<https://sartieriwines.it/>

SARTIERI
— 1931 —

Tuxedo Barbera con Tortelli ripieni di agnello al forno, jus e porcini. chef Valerio Braschi

1 cosciotto di agnello da 700gr, 4 uova, 400 gr di farina 0, Ricotta di pecora 200 gr, Ossa e ritagli di agnello 1kg, 4



Tortello ripieno chef Valerio Braschi
Vincitore master chef

porcini. Fiori eduli qb, Sale pepe qb, Rosmarino qb, Aglio qb.

Arrostire il cosciotto di agnello



Barbera elegante e intenso con tannini che ben si sposano con il piatto

in forno a 200° per 45 minuti, condendolo con sale pepe rosmarino e aglio.

Fare un impasto con le uova e la farina, farlo riposare 30 minuti coperto da una bouffe.

Spolare il cosciotto d'agnello, batterlo a coltello finemente assieme ad un rametto di rosmarino ed uno spicchio d'aglio precedentemente cotto in forno.

Mescolare il mix alla ricotta e mettere in una sacca a poche.

Stendere la pasta sottilissima, ricavarne dei quadrati, riempirli con il composto e chiuderli a tortello.

Arrostire le ossa e i ritagli di agnello in forno a 230° per 20 minuti.








Trasferire tutto in una pentola, coprire d'acqua e cuocere a fiamma bassissima per almeno 12 ore.

Successivamente filtrare il composto, sgrassarlo e ridurlo nuovamente ottenendo una salsa sciroppata.

Pulire i porcini e tagliarli a lamelle sottili.

Cuocere i tortelli in acqua bollente per 2 minuti, successivamente saltarli nella salsa di agnello.

Nel Piatto si deve guarnire con le lamelle di porcini e i fiori eduli.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Premier VSQ Pinor Nero Brut Metodo Classico		19.90€	si	Lo trovi da...	
Allure VSQ Pinor Nero Rosato Metodo Classico		19.90€	si	Lo trovi da...	
Zefir Riesling IGT Pavia		9.90€	si	Lo trovi da...	
Tuxedo Barbera IGT Pavia		14.10€	si	Lo trovi da...	