

# Borgo Scopeto Wine & Country Relais



## Borgo Scopeto Wine & Country Relais

Località Borgo Scopeto - 53019

Castelnuovo Berardenga (Siena)

[+39 0577 320 001](tel:+390577320001) | [+39 0577 320 555](tel:+390577320555) | [+ 39 329 4353143](tel:+393294353143)

[info@borgoscopetorelais.it](mailto:info@borgoscopetorelais.it)

<https://borgoscopeto.it/>

***Pici Borgonero, carnetta di cinta, fondente pecorino, pesto senapi con Borgo Scopeto Chianti Classico DOCG***



Pici carnetta di cinta

Per i Pici: Riduzione di "Borgonero" Toscana IGT Borgo Scopeto, Farina "00", Acqua temperatura ambiente, Olio evo, Sale

Per la carnetta: Carnetta di Cinta Senese (scarti di lavorazione dati dalla preparazione dei salumi, Sedano, Carota, Cipolla, Chianti Classico DOCG Borgo Scopeto, Brodo vegetale, Concentrato di pomodoro, Salvia, Rosmarino, Alloro, Timo, Sale, Pepe, Olio evo

Per il fondente di pecorino: Pecorino stagionato 13 mesi, Latte intero

Per il pesto senapi: Misto foglie senapi fresche, Ghiaccio, Olio evo, Sale


Per i pici impastare tutti gli ingredienti e far riposare il panetto ottenuto. Passato il tempo di riposo stendere la pasta, fare delle strisce e modellarle a forma di piccio.

Per il sugo di carnetta di cinta rosolare la carne con olio EVO. Una volta rosolata rimuoverla dalla pentola e aggiungere il trito di odori. Appena appassiti rimettere la carne rosolata, il concentrato di pomodoro e coprire con vino e brodo vegetale. Cuocere a fuoco basso per 2 ore con coperchio e 1 ora senza. Far riposare il sugo su una teglia forata in modo da rimuovere il grasso in eccesso per 1 notte. Il giorno seguente sfilacciare la carne a mano e aggiungere parte del grasso scolato.

Per il fondente di pecorino portare ad ebollizione il latte e appena raggiunto il bollore togliere dal fuoco e aggiungere il pecorino grattugiato. Far stemperare il tutto e con una frusta omogenizzare il composto. Filtrare con un colino e farla riposare in frigorifero almeno 2 ore.

Per il pesto di senapi sbollentare per pochi secondi le foglie di senape e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Frullare con un blender, aggiungendo

ghiaccio e olio EVO.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Chianti Classico DOCG 2021		11€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	