

# Cantine Campana snc



**CAMPANA**  
VINI PIACENTINI

Via Madonna della Quercia 116  
29013 Ciriano di Carpaneto Piacentino (PC)  
tel: 0523 859448  
mail: [info@cantinecampana.it](mailto:info@cantinecampana.it)  
<http://www.cantinecampana.it/>

Filetto di maiale al ristretto di



Cabernet Sauvignon con cipollotto di Cannara

Ingredienti per 1 persona

2 medaglioni di filetto di maialino (circa 70g ogni medaglione), 2 fettine di lardo, 1 etto di cipolla rossa di Cannara, 1 bicchiere di vino rosso, 1 cucchiaino di miele, 2 chiodi di garofano, olio extra vergine di oliva, rosmarino e salvia, sale e pepe q.b.

Preparazione dei filetti:

tagliare i filetti a medaglione e avvolgerli nel lardo stagionato.

Rosolarli in padella con un filo di olio.






Una volta rosolati, aggiungere la salsa e portare a cottura.

Preparazione della salsa al vino rosso:

prendere i cipollotti rossi di Cannara, salvia, rosmarino, sale e pepe, i chiodi di garofano, tritare il tutto e poi far soffriggere con olio extra vergine d'oliva.

Quando il cipollotto è stufato, aggiungere il vino Cabernet Sauvignon rosso. Appena il vino è evaporato, ultimare la salsa aggiungendo il cucchiaino di miele.

Chef: Claudio Milani

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Dòn Spumante Biologico Extra Dry</b>		<b>7.90€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Malvasia Dante 45 Secco frizzante</b>		<b>6.50€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Giò Maria Cabernet Sauvignon Doc 2020</b>		<b>10.40€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	