

Fattoria dei Barbi s.r.l. Società Agricola



Località Podernovi, 170 | Strada Consorziale dei Barbi

53024 Montalcino (SI)

Tel. [+39 0577 841111](tel:+390577841111)

infoline whatsapp [+39 335 650 4517](tel:+393356504517)

Fax +39 0577 841112

info@fattoriadeibarbi.it

visite-e-tastings@fattoriadeibarbi.it

Filetto di maiale al ristretto di Brunello 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 Sagrantino, 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 Brunello rosso. Appena il vino è evaporato, ultimare la salsa aggiungendo il cucchiaino di miele.

[Chef: Claudio Ramacci](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Brunello di Montalcino DOCG 2019 Etichetta blu		38€	si	Lo trovi da...	
Brunello di Montalcino docg 'Vigna del fiore' 2019		72€	si	Lo trovi da...	
Rosso di Montalcino DOC 2022		14.80€	si	Lo trovi da...	

Morellino di Scansano docg 2022		12.50€	si	Lo trovi da...	
--	---	---------------	----	--------------------------------	---