

Maltagliata di manzo alla longobarda



Viale Bologna, 412,
47122 Villanova FC
Cantina info@poderimorini.com
Tel: [392 389 9626](tel:3923899626)
<http://www.poderimorini.com>



Maltagliata di manzo alla longobarda con Savignone da Uve Centesimino

Raffigurato sul piatto del Buon Ricordo un Duca longobardo seduto all'esterno del nostro Castello, un antico monastero Gesuita, con la *maltagliata di manzo alla longobarda*.



Locanda-al-Castello_Maltagliata-di-manzo-alla-longobarda

Ingredienti circa 150 g per porzione di fesa di manzo, *erbe aromatiche*: salvia, rosmarino, maggiorana, timo, rierba cipollina, melissa, basilico, origano, aneto, *spezie*: pepe in grani, senape in grani, sesamo in grani, coriandolo, paprika, cumino, olio extravergine di oliva, sale

Preparazione

In un piatto fondo inserire le spezie e mescolarle in eguale misura.












Tagliare e sminuzzare a parte le erbe aromatiche, metterle in un recipiente e ricoprirle con olio extravergine di oliva.

Tagliare a strisce a coltello la fesa di manzo ben sgrassata.

Inserire le strisce di carne in una terrina, aggiungere il sale e tutte le spezie in abbondanza, quindi unire il tutto con le erbe aromatiche e l'olio fino a ricoprire completamente la carne.

Lasciare riposare e marinare per almeno 24 ore, quindi prendere i bocconcini di carne e distenderli sulla piastra calda fino a una buona cottura.

Ecco pronta la "Maltagliata di manzo alla Longobarda".

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Savignone Oriolo 2021 Doc		9€	si	Lo trovi da...	
Morosè Spumante rosè		10.37€	si	Lo trovi da...	
Innamorato Albana Passito Docg 2013		18€	si	Lo trovi da...	
Augusto Bursòn Ravenna rosso IGT 2016		17€	si	Lo trovi da...	
Nonno Rico Sangiovese Riserva Oriolo 2016 Doc		17€	si	Lo trovi da...	
Rubacuori Passito da uve rosse		26€	si	Lo trovi da...	