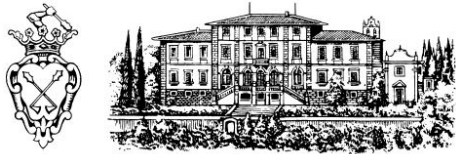


Marchesi Gondi Tenuta di Bossi



via dello Stracchino 32 -
50065 Pontassieve (Fi) -
Tel. 39 055 8317830
Marchesi Gondi
Fax. +39 055 8364008
info@tenutabossi.com
<http://www.tenutabossi.com>

MARCHESI GONDI - TENUTA BOSSI
Pontassieve (FI) Italia






Filetto di maiale laccato al miele con Pian dei Sorbi Chianti Rúfina Riserva Docg 2021



Un filetto di maiale da 800 g, 400 g di miele di castagno, 500 g di patate gialle, rosmarino, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

1. Per preparare il filetto di maiale laccato al miele, pulire il filetto di maiale dai residui di grasso, unire sale e pepe e farlo rosolare in ogni sua parte, in una padella antiaderente calda, con un filo d'olio extravergine d'oliva per 8 minuti.
2. Nel frattempo preparate le erbe e conditi con Olio extra vergine Dop, un po di erbe frullate con il miele e il sale in modo da creare una salsa densa e lucida da disporre nel piatto.
3. Terminare la rosolatura del filetto di maiale, posizionarlo in una teglia ricoperta di carta da forno e laccarlo con il miele di castagno, con l' aiuto di un pennello, facendo attenzione a ricoprirlo completamente. Porre il filetto in forno preriscaldato a 220 C° per 15-20 minuti.
4. Proseguire recuperando il fondo di cottura della carne, emulsionandolo con un pò di miele, e fare addensare la salsa in una padella antiaderente.

5. Tagliare il filetto e servirlo guarnito con la salsina al miele ed erbe. Il filetto di maiale laccato al miele pronto per essere servito.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Pian dei Sorbi Chianti Rufina Riserva Docg 2021		18€	si	Lo trovi da...	
San Giuliano Chianti Rufina Docg 2021		14€	si	Lo trovi da...	
Sasso Bianco 2023 Colli dell'Etruria Centrale Doc		12€	si	Lo trovi da...	