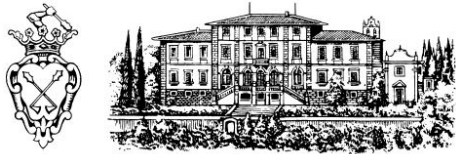


# Marchesi Gondi Tenuta di Bossi



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 Rùfina 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
<b>Pian dei Sorbi Chianti Rufina Riserva Docg 2021</b>		<b>18€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>San Giuliano Chianti Rufina Docg 2021</b>		<b>14€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Sasso Bianco 2023 Colli dell'Etruria Centrale Doc</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	