

Pancia di maiale alla lavanda, erbe spontanee, purea di mele

Pancia di maiale alla lavanda, erbe spontanee, purea di mele con Altesino Brunello di Montalcino DOCG



Per la pancia: Una pancia di maiale, Lavanda essiccata, Acqua, Zucchero, Sale, Bacche di ginepro, Chiodi di garofano.

Per la purea di mele: 2 mele verdi, Acqua, Zucchero, Sale, Anice stellato.

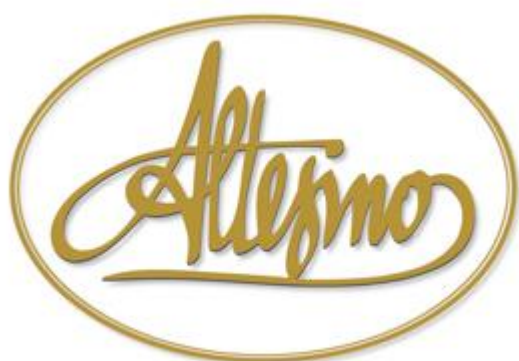
Creare una salamoia sciogliendo in acqua il sale, lo zucchero e le spezie. Mettere in ammollo la pancia per 40 minuti. Mettere sottovuoto la pancia insieme ai rametti di lavanda essiccata. Cuocere a 68° per 12 ore.



Trascorso il tempo di cottura far riposare una notte sotto un peso. Pulire e tagliare in quattro le mele privandole dei semi, cuocere in acqua, zucchero, sale e anice coperte da carta forno.

Una volta ammorbidite frullare regolando la densità con l'acqua di cottura. Trascorsa la notte, rifilare la pancia e creare dei cubi.

Rosolare solo dal lato della pelle fino a doratura e terminare la cottura in forno. Assemblare il piatto con erbe spontanee, i cubi di maiale e la purea di mele.



Località Altesino n.54
53024 Montalcino (Siena)
Tel. +39 0577 806208
Fax +39 0577 806131
info@altesino.it
www.altesino.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

Brunello di Montalcino Docg 2019



45€

si

[Lo trovi da...](#)

