

Salvatore Molettieri

Azienda Vinicola Salvatore Molettieri
Contrada Musanni 19/b
Ofantina SS400 (Km 15.5)
83040 Montemarano (AV)
info@salvatoremolettieri.com
www.salvatoremolettieri.com

Strada



+39 0827 63722
+39 347 7740206

Renonno Taurasi Docg 2018 e Dadolata di filetto con crema di Bitto Dop e bacetti di segale



Ingredienti per 4 persone

400 g di filetto di manzo, 40 g di burro d'alpeggio, 4 rametti di timo selvatico, pepe

Per gli gnocchetti:

300 g di pane di segale raffermo, 200 g di latte, 50 g di farina, 1 uovo, 40 g di Parmigiano Reggiano, 40 g di burro, 3 foglie di salvia, noce moscata

Per la crema:

100 g di formaggio Bitto Dop, latte

Preparazione

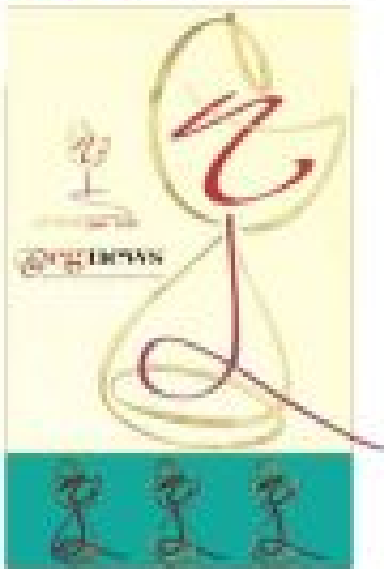
Tagliate il pane di segale e mettetelo in ammollo nel latte; aggiungete la farina, l'uovo e il formaggio grattugiato, amalgamando con cura; regolate di sapore con quanto basta di sale, pepe e noce moscata.

La consistenza semi densa del composto dovrà consentire, aiutandosi con un cucchiaino, di lasciarne cadere delle piccole quantità in una pentola d'acqua salata bollente ottenendo dei morbidi gnocchetti; a mano a mano che tornano a galla, recuperateli con un mestolo forato e alla fine spadellateli con burro e salvia.

A tempo debito tagliate a cubetti il formaggio Bitto e fatelo sciogliere in un tegame, a fuoco bassissimo o ancor meglio a bagnomaria, aggiungendo il latte che serve per renderlo cremoso.

Calcolando bene i tempi, tagliate il filetto di manzo a cubetti di buona dimensione e cuocetelo a fuoco vivace su un fondo di burro aromatizzato con il timo selvatico; completate con una grattugiata di pepe e impiattate la dadolata con i due elementi di contorno che nel frattempo avrete mantenuto al caldo.

www.hotelsassella.it



SALVATORE MOLITTIERI
 CANTINA DI MONTEMARANO DEL 1888



**Vigna Cinque
 Querce Taurasi
 Docg 2017**

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Vigna Cinque Querce Taurasi Docg 2017		58€	si	Lo trovi da...	
Renonno Taurasi Docg 2018		50€	si	Lo trovi da...	
Ischa Piana Aglianico Irpinia Doc 2020		20€	si	Lo trovi da...	
Rosato Irpinia Doc 2022		18€	si	Lo trovi da...	
Coda di Volpe Irpinia Doc 2022		18€	si	Lo trovi da...	