

Santa Barbara Vini



Borgo Mazzini, 35
60010 Barbara (AN)
info@vinisantabarbara.it
+ 39 0731 205761
www.santabarbara.it

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Docg Riserva 2021 Tardivo ma non Tardo con Princisgras



Ingredienti per 4 persone 300 g di pasta fresca, 350 g di guanciale fresco, 50 g di animelle, 400 g di panna fresca, 80 g di tartufo spezie (pepe, chiodi di garofano, noce moscata, cannella), Erbe aromatiche (prezzemolo, maggiorana, basilico), Ortaggi da soffritto (cipolla, sedano e carote tritati), Parmigiano Reggiano grattugiato, Brodo ristretto di carne, Olio extravergine d'oliva.

Preparazione

Tirate una sfoglia non proprio sottile ricavando dei dischi di pasta commisurati a una teglia da 18 centimetri di diametro.

Portate a bollore dell'acqua salata con gli ortaggi aromatici, mezza foglia d'alloro, qualche grano di pepe e alcuni chiodi di garofano; immergete le animelle fino a sbiancarle, poi liberatele da membrana e legamenti, suddividetele in lobi con le dita e mettetene da parte otto per la guarnizione del piatto.

Scaldate dell'olio con le spezie ridotte in polvere; fate prendere colore a 40 grammi di cipolla tritata e 80 grammi di guanciale macinato; versate sul soffritto le animelle e il guanciale restante a cubetti; aggiustate di sale e spezie, poi aggiungete un trito d'erbe aromatiche e 40 grammi di tartufo tagliato a fiammifero; versate 200 grammi di brodo leggermente speziato e la panna fresca. Lasciate cuocere per una decina di minuti.

Imburrate la teglia e formate una croce di fettine sottilissime di guanciale, facendola risalire sui bordi. Dopo aver cotto in brodo la pasta sistematele a strati alternandola con la salsa, formaggio grattugiato e tartufo; passate in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti.

Stendete su un foglio di carta da forno 8 fettine di guanciale, tagliatele per il lungo e incrociatele; mettetene al centro un pezzettino d'animella con una fettina di tartufo, avvolgete e infornate per due minuti.

Capovolgete la torta e tagliatela in quattro, centrando le liste di guanciale; impiattate, guarnendo ogni porzione con i bocconcini di animella e lamelle di tartufo.

www.duecigniristorante.com



**Mossone Rosso
 Marche Igt 2021**

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Mossone Rosso Marche Igt 2021		44€	si	Lo trovi da...	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Docg Riserva 2021 Tardivo ma non Tardo		35€	si	Lo trovi da...	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Le Vaglie 2023		12€	si	Lo trovi da...	
Stefano Antonucci Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore 2021 Santa Barbara		18.90€	si	Lo trovi da...	
Pathos Marche Rosso Igt 2021		32€	si	Lo trovi da...	
Il Maschio da Monte Rosso Piceno Doc 2021		21€	si	Lo trovi da...	