

Tenuta di Sticciano



TENUTA STICCIANO
SEGNi TOSCANI

Via di Sticciano, 207 Località Fiano - Certaldo - Chianti
Firenze - Toscana - Italia Tel. +39 0571 669032 Fax +39 0571 669422

Agriturismo: tel: 0571 669032 reception@tenutadisticciano.it
direzione@tenutadisticciano.it <https://www.tenutadisticciano.com/>

Involtini di suino nero all'arancia con Maggiano Chianti Docg 2021

La
Spec
ialità
de l
Buon
Ricor
do
de l
Risto
rante
Barbi
eri è
rapp
rese
ntati
va
de i
tipici
sapo
ri
della
cucin
a
radic
ata
alla
terra
d'ori
gine,



Ristorante dell'hotel Barbieri_Involtini di suino nero all'arancia

con il maialino nero D.o.p. che ben si accosta all'arancia, un classico mediterraneo. Un intreccio di sapori, tutti da provare.

Ingredienti per 4 persone:

• 600 g di fettine di maialino nero D.o.p., 1 bicchiere di vino bianco, 150 g (peso a cotto) di verdura lessata di stagione, per esempio cicoria di campo, o bietola, o foglie di rapa, pane e pecorino grattugiato, olio extravergine di oliva, sale, pepe, aglio, prezzemolo, "Zarani Kruschi" peperone essiccato dolce Tipo roggianese, Miele millefiori, semi di aneto selvatico e rosmarino, 5 arance bionde o rosse, "Conza Pisata" polvere di peperone essiccato dolce tipo Roggianese (peperone locale)

Preparazione **Gli involtini:** Battere le fettine e cospargerle con il formaggio, il pane grattugiato, l'aglio e il prezzemolo tritati. Arrotolare e fermare con uno stecchino. Mettere in un tegame un po' di olio e rosolare gli involtini, sfumare con il vino bianco, salare e continuare la cottura. A parte, saltare la verdura lessata, con gli "Zafarani Kruschi", in olio extra vergine di oliva e aglio.

Preparazione della salsa:

Versare la premuta delle 5 arance in una padellina, aggiungere rosmarino e semi di finocchio qb, far bollire e filtrare la riduzione ottenuta ed aggiungere la conza pisata, per colorare, poi aggiungere con il miele, sempre a fuoco lento, fino ad ottenere una salsa densa da versare sugli involtini.

Presentazione:

Adagiare sulla base del piatto la verdura, disporre gli involtini sulla verdura, guarnire con qualche zafarano krusco, aggiungere la salsa all'arancio a caldo, al fine di aromatizzare e decorare.

egnews
giornale online di eno-gastronomia e turismo



**Cantastorie IGT
Rosso di Toscana
2019 Bio**




il vino per tutti
2023 Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande



TENUTA STICCIANO
SEGGNI TOSCANI



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
VILLA DI STICCIANO CHIANTI RISERVA DOCG 2019		28€	si	Lo trovi da...	
MAGGIANO CHIANTI DOCG 2021		10€	si	Lo trovi da...	
CANTASTORIE TOSCANA ROSSO IGT 2019		21€	si	Lo trovi da...	
ARGILLARIA TOSCANA BIANCO IGT		11.40€	si	Lo trovi da...	
CANTO ALLE ROSE TOSCANA ROSATO IGT		20€	si	Lo trovi da...	

Vin santo del chianti Dop		23.35€	si	Lo trovi da...	
----------------------------------	---	---------------	----	--------------------------------	---