

La Cantina di Argelato



LA CANTINA DI ARGELATO
Via Centese 17 - 40050 Argelato - Bologna
Tel./Fax 051-89 74 66
info@cantinadiargelato.it
<http://cantinadiargelato.it/>

Stinco di Maiale in crosta con Tenace Lambrusco IGT Emilia



due cipolle medie, carote sedano e aglio tutto tagliato grossolanamente. Mezzo litro di brodo, per la salsa, cumino e altre spezie a piacere. Mettete acqua a bollire con un po' di sale, buttate dentro lo stinco e le verdure, per



un'ora. preparate un impasto di farina lievito e olio di semi, lasciate riposare e lievitare per un'ora in ambiente tiepido. Togliere la carne e spolarla dall'osso, con la schiumaiola raccogliete le verdure e frullatele, mette anche i residui di carne che sono rimasti vicino all'osso. In padella mettete le verdure frullate con gli aromi e il brodo e fate cuocere sino a ridurre in salsa.

Stendete la pasta sfoglia e appoggiate la carne, richiudete fagotto lasciando due fori in cima, mettete nella pirofila carta forno e appoggiate il panetto e mettete in forno caldo a 180° per mezz'ora, controllando che il pane non si bruci, se necessario bagnate il pane con il tuorlo. Servitelo tagliato a fette con la salsa di verdure.

| Vino | Premio | Prezzo | In cantina | Lo trovi da... | Foto |
|--|---|--------------|------------|--------------------------------|---|
| Audace Pignoletto Doc Spumante Brut |  | 6.90€ | si | Lo trovi da... |  |
| Montuni del Reno Doc Terre Felsinee Frizzante |  | 5.90€ | si | Lo trovi da... |  |
| Chardonnay dell'Emilia IGT vino frizzante |  | 5.90€ | si | Lo trovi da... |  |
| Tenace Lambrusco IGT Emilia |  | 6.90€ | si | Lo trovi da... |  |