

# Tenuta Sant'Antonio

Tenuta Sant'Antonio  
FAMIGLIA CASTAGNEDI



Castagnedi Massimo, Armando, Tiziano e Paolo  
Via Ceriani 23 località San Zeno  
37030 Colognola ai Colli (VR) Italy  
tel. 0039 045 7650383 – fax 045 6171098  
[info@tenutasantantonio.it](mailto:info@tenutasantantonio.it)  
<http://www.tenutasantantonio.it/>

## **Maltagliata di manzo alla longobarda.**

Raffigurato sul piatto del Buon Ricordo un Duca longobardo seduto all'esterno del nostro Castello, un antico monastero Gesuita, con la maltagliata di manzo alla longobarda.



**Ingredienti** circa 150 g per porzione di fesa di manzo,

*erbe aromatiche*: salvia, rosmarino, maggiorana, timo, rierba cipollina, melissa, basilico, origano, aneto, *spezie*: pepe in grani, senape in grani, sesamo in grani, coriandolo, paprika, cumino, olio extravergine di oliva, sale

### **Preparazione**

In un piatto fondo inserire le spezie e mescolarle in eguale misura.

Tagliare e sminuzzare a parte le erbe aromatiche, metterle in un recipiente e ricoprirle con olio extravergine di oliva.

Tagliare a strisce a coltello la fesa di manzo ben sgrassata.








Inserire le strisce di carne in una terrina, aggiungere il sale e tutte le spezie in abbondanza, quindi unire il tutto con le erbe aromatiche e l'olio fino a ricoprire completamente la carne.

Lasciare riposare e marinare per almeno 24 ore, quindi prendere i bocconcini di carne e distenderli sulla piastra calda fino a una buona cottura.

Ecco pronta la "Maltagliata di manzo alla Longobarda".

[Chef: Davide Corgnali](#)

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

<b>SCAIA GARGANEGA CHARDONNAY 2023 Tre Venezie IGT</b>		<b>11.90€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>SCAIA ROSATO 2023 Veneto IGT</b>		<b>11.90€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Soave Monte di Colognola Doc 2023</b>		<b>11.90€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Valpolicella Nanfrè Doc 2023</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	