

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
<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
------	--------	--------	------------	----------------	------

SCAIA GARGANEGA CHARDONNAY 2023 Tre Venezie IGT		11.90€	si	Lo trovi da...	
SCAIA ROSATO 2023 Veneto IGT		11.90€	si	Lo trovi da...	
Soave Monte di Colognola Doc 2023		11.90€	si	Lo trovi da...	
Valpolicella Nanfrè Doc 2023		12€	si	Lo trovi da...	