

Terredora Di Paolo

Via Serra, 2 83030 Montefusco, Avellino

Tel: +39 0825 968215

e-mail: info@terredora.com

e-mail: eventi@terredora.com

<http://www.terredora.com>



Fatica Contadina Taurasi Docg 2016 con Reale di manzo Cotto a Bassa Temperatura con spuma di patate al Montebore



Ingredienti per 4 persone

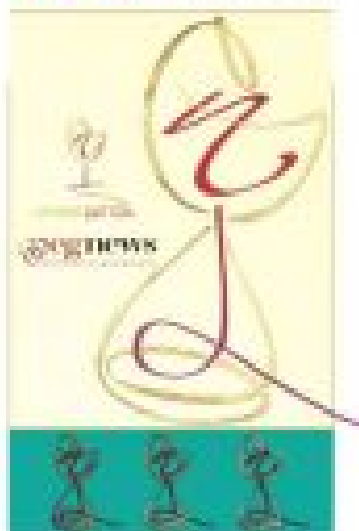
- 600 g di reale di manzo cbt
- 120 g di lacca
- 120 g di patate
- 20 g di porro
- 60 g di burro
- 60 dl di panna
- Sale e pepe q.b.
- 60 g di formaggio montebore, 4 fettine per la guarnizione
- Erbe aromatiche

Preparazione

Scaldare nel microonde il reale di manzo, inserirlo poi in una placchetta da forno leggermente unta. Rosolarlo perfettamente per circa 20 minuti. Scaldare nel boccale del bimbi il burro e il porro, aggiungere in seguito le patate già lessate e tagliate a tocchetti, la panna e cucinare ad 80° per 20 minuti. Frullare poi insieme al formaggio sino a ottenere una crema liscia ed omogenea, passare al setaccio fine, mettere in sifone termico e montare con 2 cariche di gas.

Per la carne cbt, marinare la carne per 3 ore con sale, zucchero e paprika affumicata, sciacquare, e rosolare in padella, raffreddare in abbattitore, mettere poi in un sacchetto da cottura in sottovuoto con una noce di burro e cucinare per 12 ore a 68°.










www.ristorantelaforpace.it



**TERREDORA
 DI PAOLO**



**Pago Dei Fusi
 Taurasi docg
 2015**

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Pago Dei Fusi Taurasi docg 2015		33€	no	Lo trovi da...	
Corte di Giso Aglianico Irpinia Doc 2018		13.6€	no	Lo trovi da...	
Fatica Contadina Taurasi Docg 2016		35€	no	Lo trovi da...	
CampoRe Riserva Fiano Avellino Docg 2019		22.40€	no	Lo trovi da...	
Il Principio Aglianico Irpinia Doc 2017		20€	no	Lo trovi da...	