

# 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

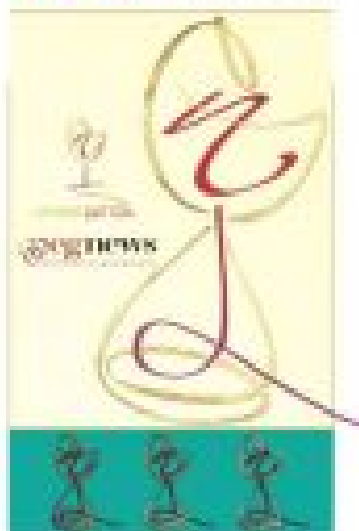
- 600 g di reale di manzo cbt
- 120 g di lacca
- 120 g di patate
- 20 g di porro
- 60 g di burro
- 60 dl di panna
- Sale e pepe q.b.
- 60 g di formaggio montebore, 4 fettine per la guarnizione
- Erbe aromatiche

## 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.ristorantelaforname.it](http://www.ristorantelaforname.it)



**TERREDORA  
 DI PAOLO**



**Pago Dei Fusi  
 Taurasi docg  
 2015**

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