

la ricetta

Principali ingredienti:
cotechino

Cottura:

mettere il cotechino nella pentola coperto da abbondante acqua e cucinare con sedano, carote, cipolla e alloro per circa due ore, cambiando l'acqua un paio di volte.

Contorno:

verze in tegame

parola allo chef

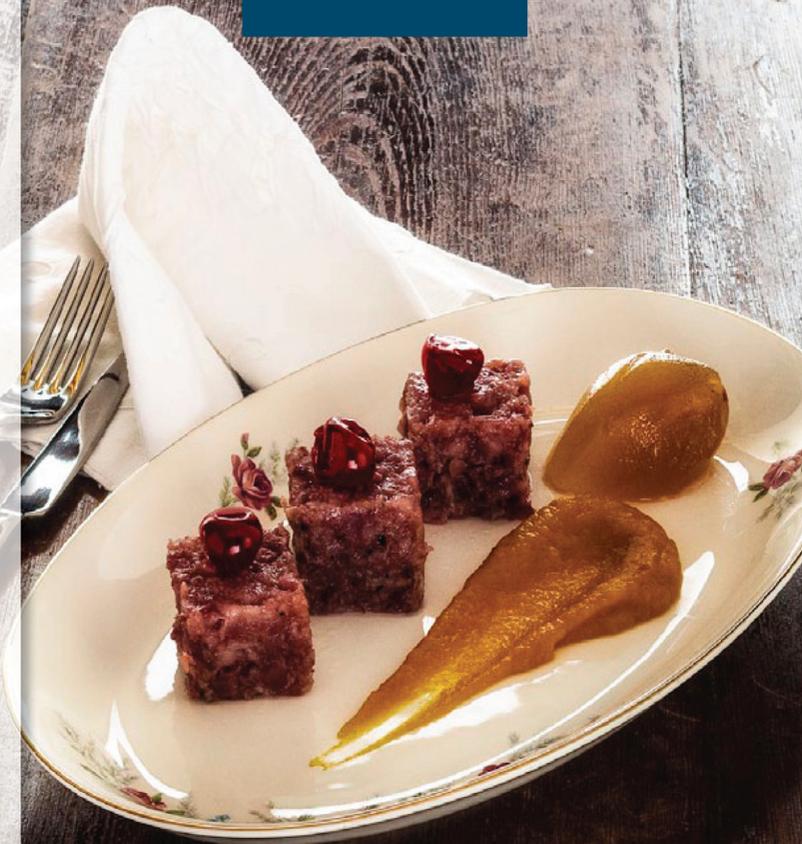
Federico Pettenuzzo
La Favellina - Malo

Servire il cotechino caldo con un purè di sedano-rape e zucca.

vino consigliato

Rabosello frizzante

Cotechino



la ricetta

Principali ingredienti:
faraona disossata
carne macinata vitello/maiale

sale

pepe

cannella

salvia

mele

speck

cipolla

Cottura:

rosolare con vino bianco; passare in forno pre-riscaldato a 180 gradi per circa 2 ore; lasciare per circa 30 minuti a riposo e tagliare a fette.

Contorno:

lenticchie e radicchio rosso di Treviso al forno.

parola allo chef

Federico Pettenuzzo
La Favellina - Malo

A cottura ultimata togliere l'arrosto e passare al passaverdura il fondo di cottura per poi frullarlo. Versare sul piatto due cucchiari di lenticchie, adagiarvi una fetta di faraona e qualche goccia del sugo passato precedentemente.

vino consigliato

Tai Rosso

Faraona alla tirolese

