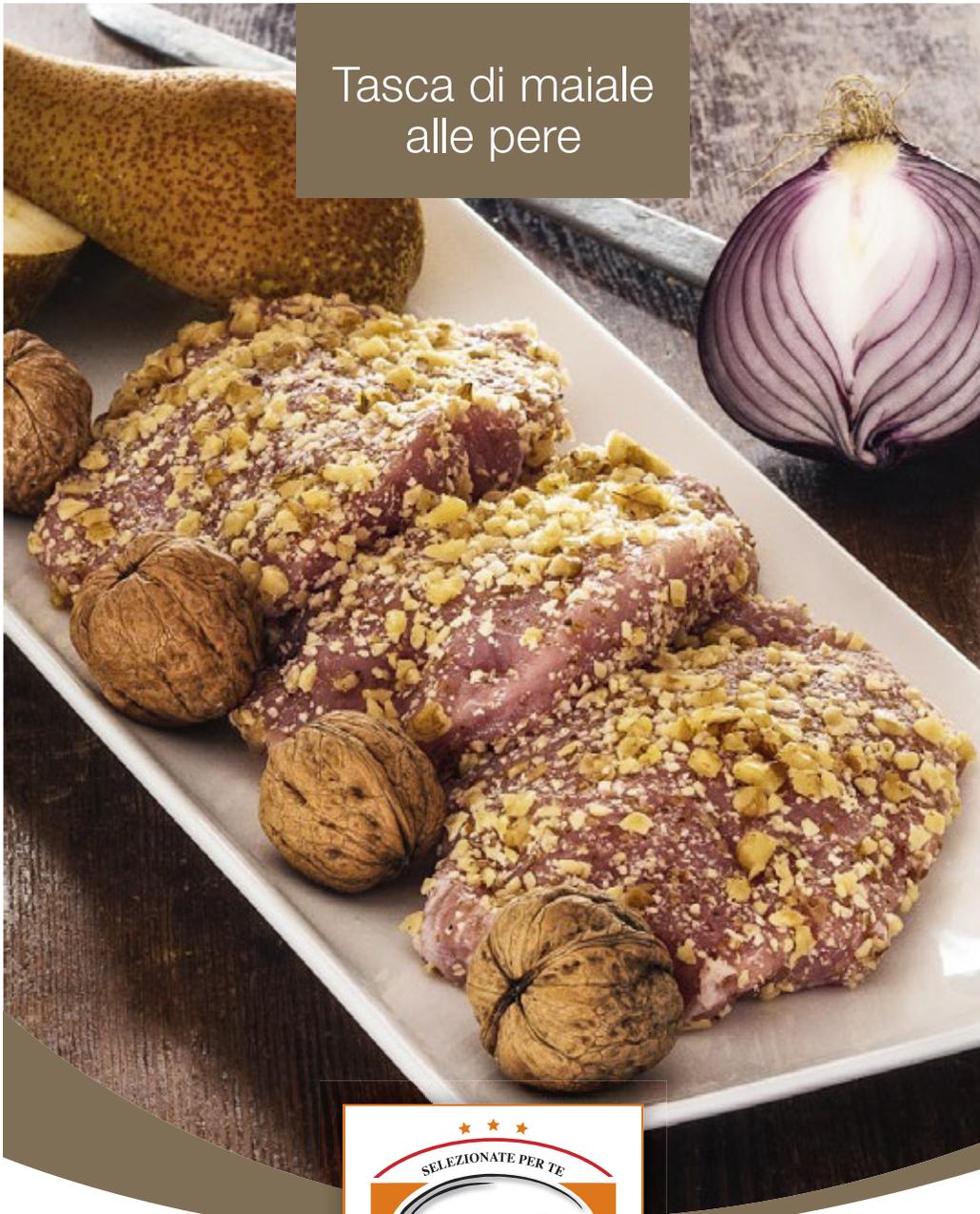


Tasca di maiale
alle pere



le macellerie del gusto.it



Macelleria Baggio	Via Vaccari, 84 · Vicenza	0444 565672
Macelleria Chemello	Via Marconi, 5 · Mason Vicentino	0424 708055
Macelleria Gastronomia Costa Giuliano	Viale Trieste, 124 · Vicenza	0444 506435
Dalla Stella Giorgio ed Emanuele	Via Verlatto, 34 · Villaverla	0445 350317
Macelleria Deganello	Via Btg. Val Leogra, 81 · Schio	0445 523175
Delizie Gastronomiche	Via Olmo, 49 · Creazzo	0444 520530
Macelleria del 2000	Via Levico, 2 · Caldogno · Fraz. Cresole	0444 986380
Macelleria Ghiotto	Via Zanella, 6 · Montorso	0444 685440
Macelleria F.Ili Zenere	Via Barco, 28 · Caldogno	0444 585001
I Macellai Caldogno	Via Dante, 93 · Caldogno	0444 586085
I Macellai Vicenza	Via Del Mercato Nuovo, 37 · Vicenza	0444 569908
Fantin Macelleria	Via Da Vinci, 8 · Altavilla Vic.na	0444 572115
Macelleria Carne Asiago	Via Dalla Zuanna, 8 · Asiago	0424 462677
Macelleria Ronzani Massimiliano	Via Cantale, 6 · Lusiana	0424 406020
Macelleria Ometto Roberto	S. S. Pasubio, 161 · Vicenza	0444 980144
Macelleria Pegoraro dal 1959	Via Crispi, 28 · Ponte di Barbarano	0444 896562
Macelleria Peretti	Via Roma, 19 · Montecchio Maggiore	0444 696223
Macelleria Primon	Via Patrioti, 27 · Asiago	0424 63735
Macelleria Peron Claudio	Via Giavenale di Sopra, 83 · Schio	0445 671853
Macelleria Pietrobelli	Piazza Monza, 17 · Dueville	0444 590294
Macelleria Pivato Giovannino	Via Matteotti, 41/A · Poiana Maggiore	0444 898222
Macelleria Rigon	Via Roma, 8 · Sandrigo	0444 750507
Supercarni Valdagno di Rossato & C.	Via 7 Martiri, 14/E · Valdagno	0445 406464
Isola della Carne	Via Arasella, 7 · Isola Vic.na	0444 975960
Macelleria da Luciana e Maurizio	Viale Dal Verme, 149/151 · Vicenza	0444 922816

Tasca di maiale alle pere

la ricetta

Principali ingredienti:

lonza di maiale

pere

noce moscata

gherigli di noci tritati

Cottura:

cuocere la tasca in una padella antiaderente con un po' d'olio. Dopo averla rosolata, aggiungere un goccio di vino bianco, salare e pepare. Fare cuocere a fuoco lento per 30/35 minuti e, a fine cottura, spruzzare la tasca con un po' di aceto balsamico.

Contorno:

carote e zucchine a vapore.

parola allo chef

Federico Pettenuzzo

La Favellina - Malo

Scottare in padella dei funghi finferli e porcini con olio all'aglio, sale e pepe. Servire quindi i funghi come base della tasca.

vino consigliato

Cabernet

