

Battuta di Fassone al coltello con scaglie di parmigiano e petali di sarset

V.A
VILLA D'AMELIA

INGREDIENTI

120 g di scamone di Fassone - il succo di 1/2 limone
5 scaglie di ottimo Parmigiano Reggiano
10 foglie di "sarset" (valeriana) - 1 spicchio di aglio
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva - sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Tritare finemente la carne con un coltello ben affilato. Mettere la carne tritata dentro un contenitore, possibilmente in acciaio, aggiungere l'olio, il limone, lo spicchio di aglio pelato, il sale ed il pepe.

Con l'aiuto di due forchette mescolare bene, assaggiare se il condimento è sufficiente e di nostro gradimento. Impiattare con l'aiuto di uno stampino. Decorare sistemando sopra la battuta prima le scaglie di Parmigiano e poi le foglie di "sarset", aggiungere ancora un filo di olio ed il piatto è pronto.



Dolcetto d'Alba Doc Vigneto Gallina - Menturin

Il Dolcetto d'Alba è uno dei pilastri della tradizione vitivinicola piemontese che si sposa meravigliosamente con alcuni dei piatti della cucina locale: tajarin, finanziaria, tome di Murazano. In particolare il Vigneto Menturin, sito sulle ripide pendici del Cru Gallina, con una favorevolissima esposizione Sud, fornisce alla vendemmia splendide uve, mature in modo ottimale e dagli aromi unici.

ANTICHI
PODERI DEI GALLINA

