

Controfiletto di Fassone con sfoglia di melanzana, cipollotto e basilico

V.A
VILLA D'AMELIA

INGREDIENTI

250 g di controfiletto di Fassone - 3/4 spicchi di aglio - 100 g di pasta sfoglia
2 cipollotti - 1 melanzana viola - 1 pomodoro
1 mazzo di timo - 1 mazzo di basilico - 50 g di jus di vitello
1 bicchiere di olio extravergine - 100 g di burro - sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Legare il controfiletto dandogli una forma quadrata. In una padella scaldare dell'olio e arrostitire il controfiletto, già salato e pepato, da entrambi i lati. Continuare poi la cottura, con burro, aglio e timo. Con l'aiuto del matterello stendere la pasta sfoglia e con una forchetta bucherellarla in modo che non si gonfi troppo. Cuocerla in forno preriscaldato a 180 °C per 12 minuti. In un tegame saltare in un filo di olio un cipollotto tritato. Pelare la melanzana e tagliarla a cubetti, poi friggerla con dell'olio e aggiungerla al cipollotto. Pelare il pomodoro, tagliarlo a cubetti e cuocerlo per pochi minuti con dell'olio. Pulire e tagliare sottilmente l'altro cipollotto e metterlo in acqua con abbondante ghiaccio. Preparare la sfoglia mettendo in ordine: sfoglia, melanzana a cubetti, pomodoro a cubetti, basilico ed infine il cipollotto crudo tagliato sottilmente. Sistemare nel piatto il controfiletto, la sfoglia di melanzana, cipollotto e basilico e condire con il jus di vitello.



Barolo Docg

Il Barolo è vino strutturato ed elegante. Uno dei cavalli di battaglia tra i vini Francone, disponibile in circa 3.500 bottiglie, nelle migliori annate. Un Barolo che esprime il terroir di La Morra e la filosofia aziendale: vini corposi che si distinguono per eleganza e piacevolezza di beva Bricco Rocca, uno dei due cru da cui derivano i nebbioli, è una delle vigne più prestigiose dell'area del Barolo.



FRANCONE

