LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

FILETTO DI MORA ROMAGNOLA DISIDRATATO CON MARINATURA ALL'ACETO BALSAMICO

ACCOMPAGNATO DAL FERMENTATO IN BOTTIGLIA





Fermentato in Bottiglia

INGREDIENTI

1 filetto di Maiale
1,5 kg di sale fino
450 g di zucchero semolato
olio EVO
aceto balsamico
4/5 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio

PREPARAZIONE

Mescolare il sale con lo zucchero. In una teglia fare uno strato di sale e zucchero, adagiarvi il filetto e ricoprirlo con il restante sale e zucchero. Far disidratare il filetto in frigorifero per 48 ore.
Lavare e asciugare il filetto e marinarlo in sottovuoto con olio, balsamico, aglio, rosmarino e salvia per 48 ore in frigorifero. Lavare e asciugare il filetto, affettarlo e servirlo con insalata croccante.

Cantine Lombardini srl Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy - tel. +39 0522 654224 - www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it