



Contrada di Voltaia

“a Tavola con il Nobile”

Domenica 23 Agosto 2009 - Cripta del Gesù - Montepulciano

Guancia di Bove Chianino brasata al Vino Nobile con crema di patate all'erba cipollina

Ingredienti: Guancia di Bove Chianino adulto, Vino Nobile di Montepulciano, carota, cipolla, sedano, alloro, chiodi di garofano, bacche di ginepro, pepe in grani, patate, erba cipollina fresca, latte intero, Pecorino di Pienza semistagionato, sale, pepe.

In una casseruola, facciamo rosolare la guancia di Bove Chianino con Olio Extravergine di Oliva di Montepulciano, sale e pepe in grani. Contemporaneamente, in un coccio con bordi alti mettiamo il trito di carota, cipolla e sedano con un filo d'Olio Extravergine di Montepulciano, ed avviamo la cottura a fuoco lento. Rosolata la Guancia di Bove Chianino, la trasferiamo nel coccio assieme al trito in cottura, e a fuoco alto mantechiamo il tutto aggiungendo i chiodi di garofano, l'alloro e le bacche di ginepro. Terminata questa operazione, irroriamo il tutto con il Vino Nobile di Montepulciano (noi abbiamo scelto una Riserva 2003), e lo lasciamo cuocere a fuoco lento per almeno due ore. Durante la cottura, se necessario per evitare che il brasato si asciughi troppo, aggiungiamo al bisogno del Vino Nobile.

Crema di patate all'erba cipollina

Lessate le patate, le peliamo e le schiacciamo, quindi le mettiamo in una padella aggiungendo sale, latte intero, cacio Pecorino di Pienza semistagionato e noce moscata. Facciamo cuocere per almeno dieci minuti. Spento il fuoco aggiungiamo l'erba cipollina fresca, precedentemente sminuzzata a coltello.

Composizione del piatto

Su di un piatto di portata formiamo un letto di crema di patate all'erba cipollina e vi adagiamo la guancia di bove chianino affettata a coltello, irrorandola con il fondo di cottura del brasato e serviamo.

Buon Appetito