



WINE and TRAVEL

Abbinamenti di Vini a ricette stellari



PIATTO CATEGORIA 1 | CATEGORIA 2 |
CATEGORIA 3

Petto di faraona,
puré di topinambour
e radicchi



Chef

Stefano Basello



Stelle Michelin

Nessuna stella



Dosi per

4 persone

La ricetta è di Stefano Basello, chef del ristorante **Là di Moret**, all'interno del Fogolar a Udine.

La cucina di **Là di Moret** è un palcoscenico sulla tradizione gastronomica friulana. Un biglietto da visita per chiunque dei nostri ospiti voglia avvicinarsi, conoscere e assaporare una storia culinaria secolare, reinterpretata attraverso le più moderne tendenze. Gestito dal 1905 con grande passione e attenzione gastronomica dalla famiglia Marini, il ristorante offre ai propri ospiti una selezione esclusiva di prodotti locali di altissima qualità, preparati dallo Chef Stefano Basello e dagli altri 7 giovani membri del suo staff. Secondo uno stile in perfetto equilibrio tra innovazione e tradizione gastronomica, lo Chef ha dato un'impronta personale alla cucina curando meticolosamente

l'intera filiera del piatto. Dal contatto col produttore locale, alla scelta delle materie prime, fino all'impiattamento, tutto seguito personalmente dallo chef.

INGREDIENTI

- 4 petti di faraona da 150 gr
- 250 gr topinambour
- 1 scalogno
- 50 gr di burro
- Radicchi misti (rosa isontina, Grumolo, Canarino, Pòc)
- 80 gr cubetti di pancetta
- 30 gr olio vinacciolo
- 40 gr aceto di vino rosso

Per il condimento di cicciole

Rosolare con olio i cubetti di pancetta sino a renderli croccanti, sfumare con l'aceto e lasciar cucinare per 5 minuti. Filtrare e regolare di gusto.

Per il petto di faraona

Pulire il petto di faraona dalle cartilagini, salare, pepare e rosolare prima dalla parte della pelle per renderla croccante poi dall'altro lato. Terminare la cottura in forno a 170°C per circa 10 minuti oppure sempre alla stessa temperatura e 65° al cuore.

Per la puré di Topinambur

Pelare il topinambour e tagliarlo a pezzi. Pelare lo scalogno e rosolarlo con olio. Unire la dadolata di topinambour e portarlo a cottura unendo il brodo necessario. Quindi scolare dai liquidi in eccesso e frullare con 50 gr di burro.

MONTAGGIO

Rigare il piatto al centro con il puré di topinambour. Disporre il

petto di faraona e completare con i vari radicchi condendo con la salsa di cicciole.

Abbinamento



Nome

Tenute Olbios Vermentino di Sardegna InVinoVeritas 2007





Consigliato da

Sofia Carta, Sommelier Forte Village Resort



Tipologia

Bianco



Regione

Sardegna



Annata

2007



Denominazione

IGP



Gradazione

14,5%



Vitigno

Vermentino



Cantina

Tenute Olbies



Temperatura di servizio

12/14 °C



Il parere del Sommelier

Tenute Olbios

Deriva dal nome che gli antichi Greci diedero alla nostra Olbia. Daniela e David portano avanti e rinnovano la cantina di Famiglia, le cui vigne sapientemente coltivate su terreno granitico si nutrono delle falde acquifere di Vena Fiorita, invigorendosi di grandissima struttura minerale. Il terroir nella fattispecie è unico come unico e' il metodo di lavorazione delle uve: Daniela e David infatti producono il vino secondo una ricetta antica che sposa gli studi e il territorio, dando vita a un vino unico

Vermentino di Sardegna Doc InVinoVeritas 2007

Vermentino ottenuto da lungo affinamento alla ricerca dell'ossidazione. Prodotto in numero limitatissimo di bottiglie, da sovraturazione dei grappoli in pianta in modo da concentrare sapori e profumi.

Brillante Giallo Oro dall'olfazione fine e complessa, primeggiano i fiori gialli e la frutta di polpa ricca e succosa, i terziari di acacia, miele, smalto e toni di pepe bianco e minerali sottili.

Al palato e' sorretto da grande struttura fresco sapida, di buon grado alcolico moderato da setosa morbidezza e corpo fine. Intenso e persistente, dal lungo e armonico finale.

Altri abbinamenti e ricette che potrebbero interessarti:



Zafferano, oro e riso

da [Maurizio Cerio](#) | 17, Apr, 2020



Asparagi, pompelmo, uovo

da [Gianni Sinesi](#) | 16, Apr, 2020



Omaggio a Milano: tortelli farciti di ossobuco di Fassona e midollo nel suo ristretto allo zafferano sardo e Parmigiano

da [Luca Gardini](#) | 15, Apr, 2020

WINE AND TRAVEL

Wine and Travel è una testata giornalistica in fase di registrazione presso il Tribunale di Milano.

© +39Mediacom Srl – 2020 Sede Legale: Corso Italia, 50 20122
Milano, Italy

Semplicità,
sobrietà,
autenticità
e socialità



Preparando la ripartenza dopo il coronavirus

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Compilando il modulo sarà possibile ricevere le notizie e le promozioni di Wine and Travel.

ISCRIVITI