

La Cru di Giulietta e Romeo

Il gusto autentico delle colline di Verona

Un piatto che racchiude tutti i sapori della tradizione veronese: pancia di maiale, formaggio Monte Veronese DOP, verza e vino rosso.

Lo chef Giacomo Sacchetto ricorda di quando i suoi nonni - come gran parte delle famiglie contadine del territorio - servivano la pancia di maiale con la verza locale e il vino novello che arrivava esattamente nel periodo in cui si era soliti macellare i maiali.

Questa è una ricetta della tradizione Veronese in cui la pancetta viene usata in un modo totalmente diverso dal solito. Lo chef Sacchetto l'ha abbinata al Monte Veronese DOP dei Monti Lessini, un formaggio molto presente nella cucina tradizionale veneta, e ad un ingrediente invernale come la Verza Moretta di Veronella.



PIATTO VENETO

INGREDIENTI

Pancia di Maiale (origine Italia) 41%, aceto di vino rosso, vino rosso, cavolo verza, vino veronese 6%, scalogno, **panna**, **formaggio** Monte Veronese D.O.P. (**latte** vaccino, sale, caglio) 3%, zucchero, olio extra vergine d'oliva, sale, aglio, pepe, rosmarino, correttore di acidità: acido lattico. Potrebbe contenere **solfiti**.

PESO NETTO 280g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Piatto

semplicemente da scaldare al microonde e servire

Abbinamento creativo

da servire abbinato a una polenta calda e morbida

Per piatti orientali

come ripieno per un bao al vapore, oppure ingrediente per noodles o riso saltato in padella

2 porzioni

6 minuti a
FUOCO BASSO
in padella

3 minuti **700W**

CONSIGLIO:
SECONDO!
provalo con
polenta
croccante



*Giacomo
Sacchetto*

