

GUANCIA DI VITELLO, INSALATA INVERNALE, MELA KANZI® FRESCA IODATA, SALSA MARINA

CONTATTI

Sabine Oberhollenzer - VOG

T: 0471-256722 E: sabine.oberhollenzer@vog.it

Michael Grasser - VI.P

T: 0473-723350 E: michael.grasser@vip.coop

Francesco Reggiani - ufficio stampa Kanzi®

T: 059-7863894 E: francesco.reggiani@fruitecom.it



Ingredienti

- 2 guance di vitello
- ½ bottiglia di vino rosso
- 3 chiodi di garofano
- 1 stecca di cannella
- 3 foglie di alloro
- 2 spicchi di aglio
- Poco comino in polvere
- Brodo

Per la salsa:

- 100 gr di acqua
- 50 gr di alghe dissalate
- ½ cipolla dolce a pezzi
- ½ mela Kanzi® a pezzi
- ½ spicchio d'aglio
- La buccia (solo il giallo) di uno spicchio di limone non trattato
- 5 cucchiaini di aceto di mele
- 3 cucchiaini di salsa di soia

Per decorare:

- Una mela Kanzi® affettata finissima
- Germogli di barbabietola e portulaca
- Rabarbaro fresco

Preparazione

Salare e pepare la carne, metterla in infusione con il vino e gli aromi per 4 ore. Scolarla, asciugarla bene e rosolarla in pentola con olio e burro. Passare al colino l'infuso di vino e con questo bagnare la carne, continuare la cottura per circa 2 ore con brodo.

Preparare la salsa cuocendo tutti gli ingredienti insieme fino a che non ci sia più liquido. Estrarre qualche pezzetto di mela Kanzi® che servirà poi per decorare il piatto. Eliminare l'aglio e frullare il tutto per ottenere un composto morbido.

Tagliare a fettine fini il rabarbaro, passarlo in padella con poco zucchero caramellandolo leggermente.

Comporre il piatto con la carne cosparsa di salsa, le fettine di rabarbaro, i germogli, la mela cotta nella salsa e fettine di mela cruda.



Vicino alle mele. Vicino ai clienti.

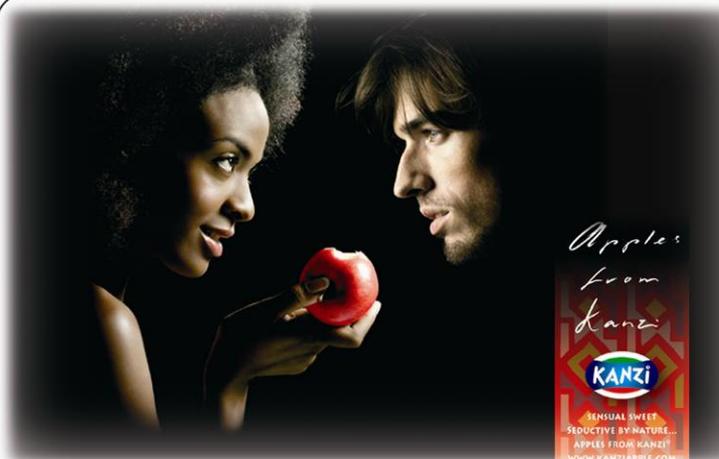
VOG coop. soc. agricola

Via Jakobi 1/a
39018 Terlano (BZ)
Tel: 0471-256700
Fax: 0471-256699
www.vog.it



VI.P coop.soc. agricola

Via Centrale 1/c
39021 Laces (BZ)
Tel: 0473-723300
Fax: 0473-723400
www.vip.coop



GUANCIA DI VITELLO, INSALATA INVERNALE, MELA KANZI® FRESCA IODATA, SALSA MARINA

CONTATTI

Sabine Oberhollenzer - VOG

T: 0471-256722 E: sabine.oberhollenzer@vog.it

Michael Grasser - VI.P

T: 0473-723350 E: michael.grasser@vip.coop

Francesco Reggiani - ufficio stampa Kanzi®

T: 059-7863894 E: francesco.reggiani@fruitecom.it



Ricetta elaborata dalla Chef Marta Grassi del Ristorante Tantris di Novara



Vicino alle mele. Vicino ai clienti.

VOG coop. soc. agricola
Via Jakobi 1/a
39018 Terlano (BZ)
Tel: 0471-256700
Fax: 0471-256699
www.vog.it



VI.P coop.soc. agricola
Via Centrale 1/c
39021 Laces (BZ)
Tel: 0473-723300
Fax: 0473-723400
www.vip.coop