





RAZZA RENDENA

ALLA BRACE, FAGIOLINO GRISOTTO E GORGONZOLA

RICETTA PER 4 PERSONE · ESECUZIONE MEDIO-FACILE · TEMPO 30 MINUTI

INGREDIENTI

- 320 g lombatello razza Rendena
- 200 g fagiolino Grisotto
- 125 g Gorgonzola DOP
- 1,5 dl Lagrein
- 1 foglia alloro
- 3 rametti timo
- 1 piccolo rametto rosmarino
- 1/2 carota
- 1 spicchio aglio
- q.b. pepe nero
- 100 g latte
- 8 pomodori Piccadilly
- 20 g olio Uliva DOP Garda Trentino

PROCEDIMENTO

Dal lombatello ricavate 4 porzioni da 80 g, privandolo delle nervature e delle parti grasse, che recupererete per il fondo, e cuocetele sulla griglia. Cuocete i fagiolini in acqua bollente salata per 4 minuti, quindi scolateli e conservateli. Per la salsa, mettete in una casseruola con un filo d'olio gli aromi, i ritagli del lombatello e la mezza carota e lasciate tostare, quindi aggiungete il vino e fate bollire per circa un'ora. Poi filtrate ed emulsionate. Per la fonduta di Gorgonzola fate sciogliere il formaggio con il latte, quindi frullate. Posizionate il lombatello grigliato nei piatti, sopra disponete i fagiolini e i pomodori tagliati a metà, quindi irrorate prima con il fondo al Lagrein e successivamente con la fonduta di Gorgonzola.

ABBINAMENTO

La complessità di questo **Lagrein Trentino DOC**, che si rivela nell'intreccio di sfumature odorose, diventa l'impalcatura per sostenere la complessità del lombatello con il Gorgonzola, proprio come l'armonica consistenza di **Uliva DOP Garda Trentino**.

