

Agriturismo Taglio del Re

L'azienda agricola si sviluppa su un fondo di 35.000 mq. Vi si allevano animali da cortile, conigli, capre e pecore (una parte del fondo è destinato a foraggi per alimentare gli animali della fattoria). Nell'orto si producono le verdure necessarie in cucina per tutto l'anno, per preparare piatti regionali e tradizionali che ne costituiscono la specialità. Di particolare pregio è la cura del frutteto che offre, nell'arco dell'anno, 12 tipi di varietà di frutta fresca per marmellate e dessert. L'agriturismo dispone di camere per l'accoglienza, pratica la vendita diretta di frutta e verdura e svolge attività di fattoria didattica e di centro estivo per bambini e ragazzi.



Piatto tipico del territorio

Faraona al forno con salsa "pevarada".

La ricetta

Ingredienti per 4 persone

Per la faraona al forno:

una faraona pulita da circa 1,2 kg. (pulita, senza interiora, collo e zampe)
una cipolla media, due coste di sedano, due carote, un rametto di rosmarino, due spicchi d'aglio
100g di olio di semi
due bicchieri di vino bianco
Sale e pepe q.b.

Procedimento

Disporre la faraona su di una teglia, salarla e peparla, aromatizzarla con le erbe aromatiche tagliate a pezzettoni, cospargerla con l'olio e metterla in forno a 170 ° per 40 minuti bagnandola ogni tanto con il vino bianco.

Per la salsa "pevarada"

250 g. di fegatini di pollo, oltre a quelli della faraona.
150 g. di sopressa
due filetti di acciuga
un cucchiaino di capperi
succo di mezzo limone
100 g. di peperone rosso o giallo
il fondo di cottura della faraona

Procedimento

Mettere in un casseruola tutti gli ingredienti tagliati a pezzi (eccetto il limone) e far cuocere per circa 20 minuti, regolare il sale ed il pepe, passare quindi tutto al cutter per pochi istanti finché ne risulti una salsa leggermente grossolana, quindi aggiungere il succo di mezzo limone.

Come servire il piatto

Tagliare a pezzi la faraona che avrete tenuto in caldo e versate sopra di essa la salsa "pevarada".

Contatti

Agriturismo Taglio del Re

Via Posteselle, 15 - Jesolo

www.tagliodelre.net

info@tagliodelre.it