

Costoline alla Maremmana



Questo piatto, squisito e saporito, è una versione in umido della “Rosticciana” (macelleria Albertini Saline di Volterra, suini di propria produzione) che viene portata a cottura, avendo sfumato abbondantemente con vino Chianti, con polpa di pomodoro prodotta dell'azienda agricola biologica/omeodinamica il Cerreto di Pomarance. Servono ad aromatizzare il piatto le nostre olive, l'aglio, rosmarino e alloro che crescono abbondanti nel nostro giardino.