

La Carne



LIBRI CUCINA

€ 2.00



8 004064 002002

EDJ

28
*Ricette pratiche
sulla tavola di casa tua*

Chef

per 1 ora



Capretto alle erbe

Ingredienti per 4 persone

500 gr di alici freschissime

1,2 kg di capretto

80 gr di prosciutto crudo

2 scalogni

un mazzetto di prezzemolo

un mazzetto di basilico

un mazzetto di timo

un mazzetto di maggiorana

30 gr di burro

2 dl di brodo

noce moscata

1. Lavate il capretto, asciugatelo e tagliatelo a pezzi. Tritate finemente insieme il prezzemolo, il basilico, il timo e la maggiorana. Tagliate gli scalogni a fettine e il prosciutto a listarelle.
2. Mettete il trito di erbe e gli scalogni a rosolare in una casseruola con il burro, poi aggiungete i pezzi di capretto e il prosciutto e lasciateli dorare, girandoli spesso.
3. Unite anche il brodo, poco alla volta, salate e pepate e profumate con un pizzico di noce moscata; proseguite la cottura a fuoco moderato e a recipiente coperto, circa un'ora, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
4. Accomodate la carne in un piatto da portata preriscaldato, irroratela con il fondo di cottura e portate subito in tavola.



Anatra arrosto

Ingredienti per 4 persone

un'anatra pulita

4 melograni

salvia

rosmarino

3 cucchiaini d'olio evo

30 gr burro

sale e pepe q. b.

1. Spolverare leggermente di sale e pepe l'anatra internamente, introdurre nella pancia il burro, la salvia ed il rosmarino.
2. Prendere un tegame con l'olio caldo, rosolare e rigirare l'anatra completando la salatura, aggiustare di pepe. Sgranare i melograni in modo da recuperare solo i chicchi, due li passate al setaccio e recuperate il succo.
3. Scaldare il forno a 180° ed introdurre il tegame coperto con l'anatra, alla quale aggiungete i chicchi ed il succo di melograno. Controllate periodicamente, bagnando con il liquido di cottura. Verso la fine, filtrate il liquido e, senza coperchio fate dorare la pelle.
4. Ponete su un piatto fondo di portata, riempiendolo con tutto il sugo di cottura.



Arista di maiale con panna

Ingredienti per 6 persone

1 kg arrosto di vitello o arista di maiale

100 gr pancetta a fette

2 rametti di rosmarino fresco

cipolla

olio evo

brodo di carne

6 cucchiaini di aceto di vino bianco

200 ml panna da cucina

1. Avvolgete l'arista nelle fette di pancetta coppata, aggiungendo due rametti di rosmarino.
2. Legate con lo spago da cucina. Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare nell'olio (circa 5 cucchiaini).
3. Aggiungete la carne e fatela rosolare anche questa da tutti i lati. Versate l'aceto e lasciatelo sfumare un paio di minuti.
4. Riscaldare 200 ml circa di brodo di carne e versate panna e brodo nella casseruola, aggiungendo un pizzico di pepe. Mescolate, coprite e lasciate cuocere a fiamma bassa per circa un'ora.
5. Togliete la carne dalla casseruola, passate al minipimer la salsa e fatela restringere qualche minuto. Procedete a tagliare l'arista a fettine molto sottili, affogatele nella panna e servite.



Spuntature rosse

Ingredienti per 4 persone

Circa 12 spuntature di maiale
passata di pomodoro
vino rosso o bianco
sale

1. Sgrassare le costoline togliendo con un coltello affilato tutte le parti di grasso che riuscite.
2. Far scaldare una padella antiaderente e mettervi a rosolare le spuntature. Farle rosolare da tutte e due i lati e poi aggiungere un pò di vino (rosso o bianco) e far sfumare a fiamma alta.
3. Quando il vino è evaporato aggiungere il pomodoro e abbassare la fiamma coprendo la padella.
4. Assaggiare per il sale. Far cuocere per 1 ora a fiamma bassa, le costoline devono risultare morbidissime con la carne che si stacca facilmente dall'osso.
5. Servite su un piatto di portata.



Spezzatino di maiale delle Hawaii

Ingredienti per 4 persone

400 gr di spezzatino di maiale

20 cm di porro

1 peperone verde carnoso

4 cucchiaini di olio

farina q. b. per infarinare la carne
sale

*8 cucchiaini di ketchup

*8 cucchiaini di aceto di mele

*2 cucchiaini di zucchero

*2 cucchiaini di soia

1. Infarinare la carne; riscaldare in una casseruola 2 cucchiaini di olio, metterci lo spezzatino e lasciarlo rosolare per pochi minuti. Togliere la carne e metterla da parte. Tagliare il porro a rotelline e il peperone a tocchetti.
2. Nella stessa casseruola mettere i 2 cucchiaini di olio rimanenti e riscaldarli; versarci poi il porro e rosolarlo, aggiungere i peperoni. Cuocere a fiamma medio-alta per 10 minuti mescolando spesso e infine mettere lo spezzatino di nuovo in casseruola, salare, e lasciar cuocere per circa 40 minuti a fiamma bassa.
3. Prendete un pentolino e versarci tutti gli ingredienti (*), mescoliamo bene e mettiamo sul fuoco a fiamma alta; non appena spunta il bollore, abbassiamo la fiamma e lasciamo cuocere per 10 minuti.
4. Quando la carne è cotta, disporla su un piatto da portata e versarci sopra la salsa. Cospargete il tutto con una macinata di sale rosso delle Hawaii, che ha una salinità minore rispetto al sale tradizionale ed è ottimo da consumare a crudo.



Coniglio alla cacciatora

Ingredienti per 4/6 persone

300 gr di coniglio a dadini
1 abbondante bicchiere di vino rosso
2 carote
1 costa di sedano
1 cipolla, 1 spicchio d'aglio
1/2 bicchiere di salsa di pomodoro
1/2 CC di dado vegetale
1 CC di concentrato di pomodoro
1 rametto di rosmarino
2 foglie di alloro, sale e pepe
olio evo

1. Lavare e mettere a bagno nel vino il coniglio con le foglie di alloro e il rametto di rosmarino per un'ora circa.
2. In una casseruola rosolare l'aglio, la cipolla, la carota a dadini e il sedano, aggiungere il coniglio scolato dal vino e le spezie.
3. Lasciare evaporare il vino presente sulla carne e rosolare il tutto, aggiungere il dado, il concentrato di pomodoro e la salsa, una spolverata di pepe, mezzo bicchiere d'acqua incoperchiare e lasciare cuocere per circa 30 min.
4. Aggiungete quindi la polpa dei pomodori pelati, sale e pepe.
5. Se risulta troppo liquido il sugo alzare la fiamma e togliere il coperchio, servire caldo.



Coniglio alla panna

Ingredienti per 4 persone

1 kg di coniglio

100 gr di pomodori pelati

una carota

100 gr di panna

sale

1. Tagliate a pezzi il coniglio. Frullate la carota con la panna ed i pomodori pelati.
2. Mettete in un recipiente possibilmente di coccio i pezzi di coniglio con il composto preparato.
3. Coprite e cuocete a fuoco moderato per 20 minuti, poi scoprite, salate ed ultimate la cottura per altri 20 minuti.
3. Lasciate riposare qualche minuto, spolverate con del rosmarino e servite.



Coniglio all'ischitana

Ingredienti per 4 persone

un coniglio di circa 1200 gr

15 pomodori San Marzano

1 limone

4 spicchi d'aglio

un mazzetto di prezzemolo

un mazzetto di basilico

30 gr di strutto

un bicchiere di vino bianco

un dl d'olio extravergine d'oliva - sale e pepe

1. Pulite con cura il coniglio tenendo da parte l'intestino e il fegato, quindi tagliatelo a pezzi, lavatelo bene e asciugatelo completamente per evitare schizzi durante la cottura. Lavate anche il fegato. Lavate più volte l'intestino sotto l'acqua corrente, quindi immergerlo nell'acqua con il limone a spicchi e lasciatelo riposare 2 ore.
2. Tagliatelo a pezzi e avvolgeteli intorno ai gambi del prezzemolo e del basilico, fermandoli con uno stecchino.
3. Mettete a rosolare l'aglio in un tegame con l'olio e lo strutto, quando sarà imbiandito, toglietelo. Fate rosolare a fuoco vivo i pezzi di coniglio. Quando saranno dorati, bagnateli con il vino e lasciatelo evaporare completamente.
4. Aggiungete a questo punto i pomodori e gli involtini di intestino, salate, pepate e fate cuocere per 20 minuti. Unite il fegato tritato, 3 foglie di basilico e lasciate sul fuoco ancora 5 minuti mescolando.
5. A fine cottura il sugo dovrà risultare denso.



Coniglio all'ischitana

Ingredienti per 4 persone

un coniglio di circa 1200 gr

15 pomodori San Marzano

1 limone

4 spicchi d'aglio

un mazzetto di prezzemolo

un mazzetto di basilico

30 gr di strutto

un bicchiere di vino bianco

un dl d'olio extravergine d'oliva - sale e pepe

1. Pulite con cura il coniglio tenendo da parte l'intestino e il fegato, quindi tagliatelo a pezzi, lavatelo bene e asciugatelo completamente per evitare schizzi durante la cottura. Lavate anche il fegato. Lavate più volte l'intestino sotto l'acqua corrente, quindi immergerlo nell'acqua con il limone a spicchi e lasciatelo riposare 2 ore.
2. Tagliatelo a pezzi e avvolgeteli intorno ai gambi del prezzemolo e del basilico, fermandoli con uno stecchino.
3. Mettete a rosolare l'aglio in un tegame con l'olio e lo strutto, quando sarà imbiondito, toglietelo. Fate rosolare a fuoco vivo i pezzi di coniglio. Quando saranno dorati, bagnateli con il vino e lasciatelo evaporare completamente.
4. Aggiungete a questo punto i pomodori e gli involtini di intestino, salate, pepate e fate cuocere per 20 minuti. Unite il fegato tritato, 3 foglie di basilico e lasciate sul fuoco ancora 5 minuti mescolando.
5. A fine cottura il sugo dovrà risultare denso.



Bocconcini di tacchino ai funghi

Ingredienti per 4 persone

400 gr di polpa di tacchino
100 gr di funghi porcini (anche surgelati)
300 gr di funghi champignon (anche surgelati)
1/2 bicchiere di vino bianco
2 spicchi d'aglio
1 ciuffo di prezzemolo fresco
1 peperoncino
olio evo
sale

1. Tagliate la polpa di tacchino a pezzetti, tagliate tutti i funghi a fettine.
2. Scaldate un pò d'olio nella padella e fate dorare gli spicchi d'aglio e il peperoncino.
3. Aggiungete i funghi e fateli ammorbidire per pochi minuti. Eliminate gli spicchi d'aglio.
4. Aggiungete i bocconcini di tacchino e rosolate il tutto. Condire con il sale e aggiungere il vino. Fatelo evaporare un pò e coprite con un coperchio; fate cuocere tutto insieme, in modo che i funghi insaporiscano bene la carne.
5. A fine cottura togliete il coperchio, controllate se i funghi hanno sprigionato troppa acqua e fatela asciugare un pò a fuoco vivo.
6. Cospargete con il prezzemolo tritato fresco i bocconcini di tacchino, spegnete il fuoco e servite caldo.



Fegato allo speck

Ingredienti per 4 persone

600 gr di fegato di vitello

100 gr di speck

2 cipolle

30 gr di burro

3 cucchiaini di olio

un bicchiere di vino bianco

un bicchiere di brodo di carne

sale, pepe, maggiorana

1. Tagliare a fette sottili il fegato dopo averlo liberato dalle pellicine e dai filamenti e spolverarlo di farina.
2. Tagliare a strisce lo speck ed a anelli sottili la cipolla.
3. Scaldare il burro e cuocervi la cipolla per otto minuti circa, rimestando spesso. In un'altra padella scaldare l'olio, rosolarvi bene il fegato e lo speck per 2-3 minuti.
4. Togliere dalla padella, sciogliere il fondo di cottura con il vino bianco ed il brodo e farlo ridurre della metà.
5. Aggiungere nuovamente il fegato, lo speck e la cipolla, mettere sale, pepe e maggiorana e cuocere brevemente.
6. Servire su un piatto per persona.



Fegato alla veneziana

Ingredienti per 4 persone

300 gr di fegato di vitello

200 gr di cipolle

20 gr di olio evo

2 foglioline di salvia

1 mestolo di brodo

sale e pepe q. b.

1. In una padella mettere la cipolla affettata sottilmente, l'olio e due foglioline di salvia fresca. Far cuocere a fiamma medio-bassa per 20-25 minuti, finché risulti dorata ma morbida e stufata.
2. A questo punto aggiungere il fegato tagliato a striscioline, il brodo, alzare la fiamma e far cuocere per pochissimi minuti, altrimenti il fegato s'indurisce e diventa immangiabile.
3. Salare, pepare e servire immediatamente.



Gulasch di manzo

Ingredienti per 6 persone

700/800 gr di scamone di manzo

300 gr di cipolle

1 cucchiaino colmo di paprika in polvere

mezzo cucchiaino di cumino in polvere

2 foglie di alloro, la scorza grattugiata di un limone non trattato

2 spicchi d'aglio

200 gr di polpa di pomodoro

40 gr di burro o strutto

1 cucchiaio di aceto

sale

1. Tagliate la carne e dadi non troppo grossi. Sminuzzate le cipolle e fatele appassire con il burro in una casseruola a fuoco moderato. Quando sono diventate traslucide, sfumatele con l'aceto e unite la paprika e il cumino. Unite la carne e mescolate il tutto.
2. Unite la polpa di pomodoro, gli spicchi d'aglio interi, l'alloro, la scorza di limone e un cucchiaino di raso di sale.
3. Aggiungete un bicchiere di acqua o brodo e portate a ebollizione. Coprite, abbassate la fiamma e lasciate cuocere a fuoco molto lento per 3 ore circa.
4. Controllate ogni tanto che la carne non attacchi e aggiungete acqua se necessario. Alla fine, togliete l'aglio e l'alloro e servite il gulasch accompagnandolo preferibilmente con polenta.
5. Nota: la paprika si trova normalmente in versione dolce o in versione forte/piccante. Scegliete quella più di vostro gradimento.



Filetto al pepe verde

Ingredienti per 2 persone

300 gr di filetto di manzo
2 cucchiaini di pepe verde in grani
3 cucchiaini di brandy
1 dl di panna fresca
20 gr di burro
sale

1. Pestare in modo grossolano la metà del pepe verde e farlo aderire ad entrambi i lati della carne. In una padella sciogliere il burro e rosolare il filetto, tre minuti per parte, aggiustare di sale, poi togliere i filetti dalla padella e tenerli in caldo.
2. Nella stessa padella aggiungere il brandy e farlo fiammeggiare inclinandolo leggermente verso la fiamma.
3. Quando l'alcol è del tutto evaporato, unire il pepe intero tenuto da parte e la panna.
4. Far addensare qualche secondo. Rimettere i filetti in padella e lasciar insaporire per qualche istante nella salsa alla panna.



Brasato di vitella

Ingredienti per 4 persone

1 kg di carne di bue (la parte detta codone) ben frollato

1 bottiglia di buon vino Barolo

2 carote

2 cipolle

1 mazzetto di erbe aromatiche

burro

cognac

sale, pepe e spezie

1. Lasciate macerare la carne da un minimo di sei ore a un massimo di due giorni, tra i 6 e gli 8 gradi..
2. Scolate la carne e rosolatela nel burro facendola colorire a fiamma forte, fiammeggiando col cognac.
3. Aggiungete le carote intere, le cipolle, il vino, le erbe e lasciate cuocere a fuoco lento per alcune ore.
4. A metà cottura, levate le verdure e passatele nel passaverdure, poi versatele sopra la carne.
5. Per una portata completa, il brasato si serve con la polenta o il purè.



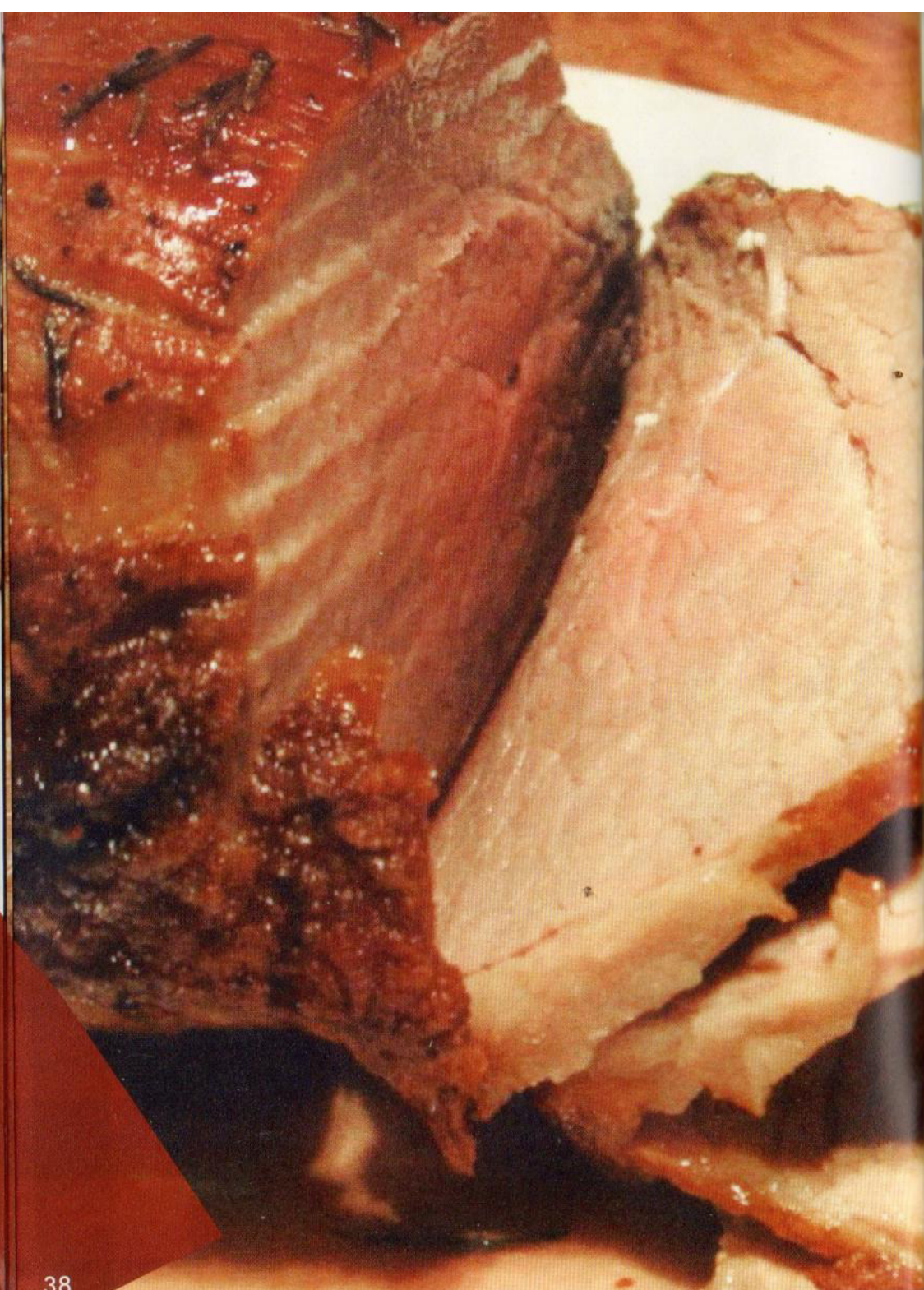
Noce di manzo al pepe

Ingredienti per 4 persone

1 kg di noce di manzo
3 porri
3 cucchiai di pepe misto
1 rametto di rosmarino
1 rametto di timo
1 foglia di alloro
4 cucchiai d'olio
30 gr di burro

1/2 bicchiere di vino rosso
sale

1. Legate la noce di manzo con lo spago da cucina. Pestate grossolanamente il pepe e distribuitelo su un foglio di carta da forno, poi rotolateci l'arrosto, facendo aderire bene i granellini.
2. Scaldate in una casseruola il burro e 2 cucchiai d'olio, unite le erbe legate e rosolate la carne per 10-15 minuti affinché sia uniformemente dorata. Bagnate con il vino e fatelo evaporare, regolate il sale e portate a cottura in 30 minuti, a fuoco moderato, girando spesso.
3. Nel frattempo riunite i porri affettati in una padella con l'olio rimasto e brasateli lentamente aggiungendo poco alla volta dell'acqua tiepida.
4. A 5 minuti dalla fine della cottura uniteli alla carne.
5. Avvolgete la carne in un foglio di alluminio e fatela riposare prima di affettarla. Servitela con i porri.



Roast-beef al sale

Ingredienti per 4 persone

800 gr di lombata (controfiletto) di manzo
2 rametti di rosmarino
2 rametti di salvia
2 foglie di alloro
500 gr patate a pasta gialla
200 gr di soncino
50 ml d'olio d'oliva
3 cucchiaini d'olio evo - il succo di mezzo limone
2 kg di sale grosso - sale fino

1. Lavate le erbe aromatiche, staccate le foglie e frullatele, poi miscelatele con il sale grosso.
2. Coprite il fondo di una pirofila con uno strato di questa miscela, legate il pezzo di lombata con spago da cucina perché non perda la forma durante la cottura e adagiatela sopra.
3. Coprite tutto con la restante miscela in modo che la carne ne risulti completamente avvolta.
4. Fate cuocere in forno già caldo per 10 minuti a 200°, poi per altri 15 minuti a 180°.
5. Toglietela dal forno e fatela intiepidire.
6. Pelate nel frattempo le patate, affettatele sottilmente e friggetele nell'olio d'oliva molto caldo.
6. Lavate e pulite il soncino e conditelo con l'olio extravergine, il succo di limone e il sale fino. Eliminate tutto il sale dalla carne, affettatela non troppo sottilmente e servitela accompagnata da patate e soncino.



Manzo alla Bourguignonne

Ingredienti per 4 persone

800 gr di cappello del prete

100 gr di funghi freschi

100 gr di lardo

400 gr di pelati

uno spicchio d'aglio

400 gr di cipolline

3 cucchiaini evo

1/2 litro di vino rosso

40 gr di farina

un mazzetto con timo, alloro e prezzemolo

un dado da brodo - sale e pepe

1. Fate imbiondire l'aglio nell'olio; tritate il lardo, unitelo e lasciatelo sciogliere, aggiungete la carne e fatela rosolare.
2. Sbriciolate il dado e spolverizzatelo sulla carne, aggiungete il mazzetto aromatico e bagnate con il vino, mescolate e lasciate cuocere a fuoco dolce un'ora.
3. Lavate e sbucciate le cipolline, incorporatele alla carne assieme ai pelati schiacciati con una forchetta, mescolate e fate cuocere per un'ora e 1/2.
4. Pulite e affettate i funghi, uniteli alla preparazione, salate, pepate e terminate la cottura per altri 30 minuti.
5. Togliete il mazzetto aromatico, lasciate riposare qualche minuto e servite.



Scaloppine in rosa

Ingredienti per 4 persone

6 fettine di pollo

125 gr di mascarpone fresco

2 cucchiaini di salsa di pomodoro

farina q. b. per infarinare

olio evo

1 bicchiere di vino bianco

latte

sale e pepe

1. Infarinate le fettine di pollo da entrambi i lati; scaldate l'olio in una padella anti aderente e fate rosolare le scaloppine fino a farle diventare dorate. Unitevi il vino e lasciate sfumare.
2. Per dare il colore rosa alla preparazione aggiungete un paio di cucchiaini di salsa; aggiustate di sale e pepe.
3. Dopo qualche minuto stemperate il fondo rosato con alcuni cucchiaini di latte, unite il mascarpone e lasciatelo sciogliere amalgamando il tutto.
4. Portare a fine cottura attendendo che il sugo si sia addensato.
5. Servite le scaloppine ricoperte del sugo di cottura rosa a base di mascarpone.



Scaloppine ai funghi

Ingredienti per 4 persone

500 gr di petti di pollo
250 gr funghi prataioli
20 gr di burro
farina 00
olio d'oliva
vino bianco
prezzemolo
2 spicchi d'aglio
sale

1. Lavare i petti di pollo, asciugarli con carta assorbente, coprirli con carta forno e appiattirli con il batticarne. Passarli nella farina 00 e metterli da parte. Nel frattempo tagliare gli spicchi di aglio metà. Utilizzare una grande padella.
2. Sciogliere una noce di burro insieme all'olio. Aggiungere le fettine di aglio e il prezzemolo tritato, lasciare insaporire 1 minuto e versare subito i funghi affettati, salare, aggiungere un pò di acqua e lasciare cuocere 10 minuti con il coperchio.
3. Togliere i funghi dalla padella. Aggiungere olio d'oliva e un'altra noce di burro nella stessa padella, rosolare i petti di pollo da entrambe le parti, salare e sfumare con il vino.
4. Versare subito i funghi sopra i petti di pollo, aggiungere un pò di acqua o di latte e completare la cottura con il coperchio per altri 6 minuti.



Farcito alle verdure

Ingredienti per 2 persone

3 petti di pollo

1 scodella di spinaci lessati

1 tuorlo d'uovo

100 gr di formaggio vaccino di latteria fresco

parmigiano

sale

pepe

1. In ogni petto di pollo create una tasca capiente che salerete leggermente. Inserite un bastoncino di latteria.
2. Sminuzzate gli spinaci, impastateli con il parmigiano, legateli con il tuorlo d'uovo e riempite la tasca; salate esternamente e spolverate di pepe.
3. Distendete un foglio di pellicola trasparente sul quale ponete il petto di pollo ed aiutandovi con la pellicola arrotolate il petto di pollo più strettamente possibile.
4. Con un foglio di carta da forno incartate il petto e formate una caramella. Cucinate a vapore per mezz'ora. Lasciate raffreddare, togliete carta e pellicola e con un coltello affilato tagliate a fette.
5. Ponete tutto su un piatto di portata e servite.



Fettine impanate alle noci

Ingredienti

500 gr di fettine di petto di pollo (o tacchino)

1 uovo

latte (3 cucchiari)

pangrattato

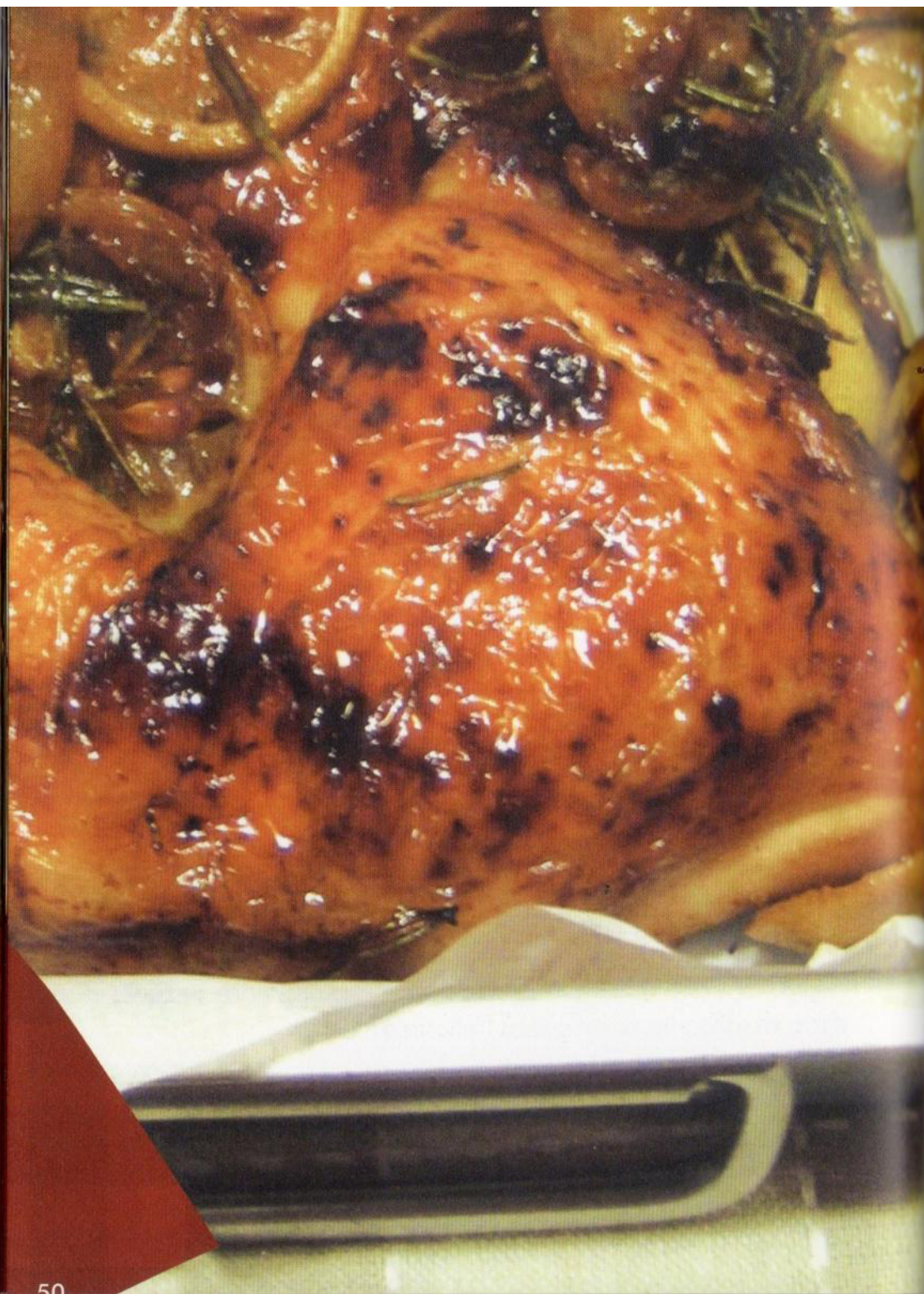
1 manciata di noci

sale

olio di semi per friggere

spinaci (se piacciono)

1. Battere le fette di carne con il batticarne e eliminare eventuali parti grasse. Dividere le fette in due se sono troppo grandi.
2. Sbattere l'uovo in un piatto e unire tre cucchiari di latte.
3. Sbriciolare le noci e mescolarle al pangrattato (a occhio dovrà bastare per impanare tutte le fettine).
4. Passare ogni fetta prima nell'uovo e poi nel pangrattato con le noci facendo aderire bene l'impanatura.
5. Friggere in olio di semi ben caldo e farle sgocciolare su della carta assorbente per togliere l'olio in eccesso.
6. Salare e servire su un letto di spinaci passati in padella con soffritto di cipolla.



Pollo arrosto miele e limone

Ingredienti 4 persone

2 cucchiaini di succo di limone

60 ml di miele (Millefiori)

2 cucchiaini di olio evo

sale e pepe nero macinato

1 cipolla dorata, tagliata a spicchi

1 pollo intero da 1,5 kg tagliato in quattro

1 limone a fette

2 cucchiaini di rosmarino tritato

1. Scaldate il forno a 200°C. Emulsionate in una ciotolina il succo di limone, il miele, l'olio, il sale e il pepe.
2. Mettere gli spicchi di cipolla, il pollo, il limone e il rosmarino in una teglia foderata di carta da forno.
3. Spennellate il pollo con il composto con il miele e infornate per 45 minuti o finché è ben dorato: cuocetelo per circa un'ora e mezza e poi (se avete la possibilità) grigliatelo per qualche minuto.
4. Come contorno, pisellini al burro regolati con sale e pepe nero. Servite direttamente dalla teglia di cottura.



Polpettone di tacchino al cartoccio

Ingredienti

300 gr di petto di tacchino macinato
100 gr di mortadella
100 gr di prosciutto cotto
50 gr di olive nere snocciolate
30 gr di capperi sotto sale
1 cucchiaio di olio evo - 1 ciuffo di prezzemolo
2 uova
sale
pepe

1. Affettate a rondelle le olive, tritate il prezzemolo, sciacquare i capperi e sminuzzarli.
2. Tritare la mortadella e il prosciutto cotto e mettere il tutto in una ciotola insieme alla polpa di tacchino e al resto degli ingredienti preparati precedentemente.
3. Unire le uova, sale, pepe e amalgamare bene.
4. Modellare il composto di carne formando un rotolo e adagiarlo al centro di un grande foglio di carta di alluminio, bene unto con l'olio extravergine e chiudere bene il cartoccio.
5. Infornare in forno già caldo a 180°, per circa 1 ora quindi togliere la carta, farlo freddare e tagliarlo a fette piuttosto spesse. Servire su un piatto di portata.



Straccetti del padovano

Ingredienti

500 gr di fesone di spalla di vitello

1 cipollotto dorato

250 gr di rucola

2 cucchiaini di burro e 2 cucchiaini di olio

1 bicchierino di vino e 1 bicchierino di aceto balsamico
farina e sale q. b.

1. Tagliare grossolanamente la carne a striscioline sottili (straccetti), poi infarinare e salare.
2. Soffriggere la cipolla in olio e burro, ed una volta imbiondita aggiungere gli straccetti. Una volta dorati, sfumare col vino bianco.
3. Quando la carne è ben cotta, aggiungere la rucola, e coprire finché non appassisce la rucola (circa 5 minuti).
4. Infine, a fiamma viva, aggiungere l'aceto balsamico, e aggiustare di sale.
5. A piacere, decorare con scaglie di grana.



Vitella alla campana

Ingredienti per 4 persone

6 fettine scelte di vitella tenera e spessa

Farina quanto basta

3 cucchiaini di olio evo

1 litro e mezzo di latte intero

Sale e pepe q. b.

1. In una casseruola riscaldare l'olio, unire la carne passata nella farina e fatela rosolare bene su tutti i lati a fuoco alto.
2. Salate e pepate, coprite con il latte e fate cuocere a fuoco basso per circa un'ora e mezza, girando la carne di tanto in tanto.
3. Quando la carne è cotta, toglietela dal fuoco, e fatela riposare per circa 10 minuti. In caso il latte risultasse ancora troppo liquido, fatelo rapprendere a fuoco alto, mescolando sempre in modo che non si attacchi al fondo della casseruola. Se ciò non bastasse fatela addensare con un pezzetto di burro mescolato ad un cucchiaino di farina.
4. Tagliate la carne a fette sottili e servitela ricoperta con la sua salsa.