

SECONDI PIATTI

SECONDI DI CARNE

ROAST BEEF ALL'INGLESE



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: mirepoix.

lombo di manzo disossato: 1,700 kg

mirepoix: 350 g

erbe aromatiche (salvia, rosmarino, timo, ecc.)

vino bianco secco

sale

pepe

Procedimento

- Disporre la carne in una teglia da forno.
- Salare e pepare, unire la mirepoix e le erbe aromatiche.
- Condire con olio di oliva.
- Porre la carne a cuocere in forno a 190-200 °C. Il tempo di cottura varia in riferimento allo spessore della carne.
- Durante la cottura bagnare spesso con il suo stesso fondo di cottura.
- Terminare la cottura dopo avere controllato la temperatura al cuore, che deve essere tra 55-62 °C.
- Togliere la carne e sgrassare il fondo di cottura con il vino.
- Completare la salsa con brodo o fondo bruno, correggere il sapore e filtrare.

La carne rossa arrostita all'inglese viene cotta al sangue e si serve con la salsa di accompagnamento.

Questo tipo di cottura può essere applicato a carni rosse: filetto, lombata e scamone di manzo o di selvaggina da pelo, cosciotto d'agnello, petto d'anatra, piccione, pernici.

Lasciare sempre riposare la carne almeno 20 minuti prima di tagliare la carne.

In Inghilterra il piatto è servito tradizionalmente accompagnato da patate.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI CARNE

ARISTA ALLA FIORENTINA



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

lombata di maiale (parte della schiena): 2 kg circa

aglio

rosmarino

semi di finocchio

sale

pepe

Procedimento

- Tritare finemente il rosmarino e due spicchio d'aglio.
- Unire al ricavato un po' di sale e pepe e un pizzico di semi di finocchio. Mescolare e introdurre questi ingredienti in piccoli fori fatti nella carne (pilottare).
- Cospargere la superficie della carne.
- Quindi cuocere l'arista allo spiedo. ⌚ 2 ore circa
- Se ciò non è possibile, cuocerla in forno ⌚ 1 ora e 30 minuti Di tanto in tanto rigirla e bagnarla con il suo grasso di cottura. La temperatura al cuore dovrà essere di circa 75 °C.

Nel fondo di cottura potranno essere cotte delle patate, oppure altre verdure come il cavolo nero (tipico toscano), che accompagneranno poi l'arista.

Si serve sia calda che fredda. Viene servita tagliata a fette spesse.

ARROSTO DI VITELLO IN CASSERUOLA



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

noce di vitello: 1,500 kg

burro: 80 g

prosciutto crudo grasso: 200 g

vino bianco secco

carota: 1

cipolla: 1

sedano

prezzemolo

chiodi di garofano

sale, pepe

Procedimento

- Lardellare il vitello usando la parte grassa del prosciutto.
- In una casseruola mettere il burro, il prosciutto magro tritato e la cipolla intera, steccata con tre chiodi di garofano.
- Scaldare la materia grassa, unire il vitello e farlo dorare su tutti i lati.
- Unire una costa di sedano tagliata grossolanamente.
- Versare sulla carne un bicchiere di vino bianco, salare, pepare e incoperchiare.
- Cuocere il vitello a fuoco moderato, girandolo spesso.
- Durante la cottura bagnare con brodo se il fondo di cottura della carne si asciugasse troppo.
- Servire affettato sottilmente e versarvi sopra il sugo e le verdure passati al setaccio.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI CARNE

CHATEAUBRIAND



- Grosso trancio di filetto di manzo cotto alla piastra o alla griglia dopo essere stato marinato per circa due ore con olio, sale, pepe nero. Cotto al sangue e servito con salsa Bernese.

BISTECCA ALLA FIORENTINA



- Grosso trancio di lombata di manzo con osso a "T", con filetto e controfiletto del peso variabile tra 400 e 800 g; cotta alla brace senza condimento, la cottura deve essere al sangue. Tagliata davanti al cliente e condita con sale, pepe e olio di oliva extravergine.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI CARNE

BOLLITO MISTO



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: mirepoix.

carne di manzo: noce o pesce o spalla e lingua

carne di vitello: punta, testina, lingua e coda, piedino

pollame: cappone o gallina

verdure per il brodo: cipolle, carote, sedano

prezzemolo, alloro, aglio

sale

Procedimento

- Porre in una grossa pentola "marmitta" tutte le verdure lavate e tagliate a grossi pezzi.
- Unire abbondante acqua e salare.
- Quando l'acqua alzerà il bollore, mettere nella pentola prima la testina di vitello.
- Dopo circa 45 minuti unire le carni di manzo e il cappone.
- Dopo circa un'ora, unire tutte le carni di vitello.

In Piemonte, un ricco bollito deve comprendere anche carne di maiale ed insaccati diversi (zampone, cotechino, salsicce), lessati naturalmente a parte.

Servire tutte le carni, bagnate di brodo bollente, su piatti di portata caldissimi. Accompagnarle con salsa verde o con salsa di peperoni all'agrodolce, con sottaceti, mostarda di frutta o d'uva, verdure bollite.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI CARNE



QUENELLES DI POLLO CON SALSA ALLA CREMA E ASPARAGI



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: fondo bianco di pollo.

petto di pollo: 400 g

panna: 300 g

albumi: 2

asparagi: 400 g

scalogno: 40 g

vino bianco: 60 ml

burro, sale

panna: 200 ml

fondo bianco di pollo

Procedimento

- Frullare nel cutter il pollo insieme alla panna e agli albumi.
- Salare e pepare.
- Imburrare il fondo di una pirofila e cospargere sul fondo lo scalogno tritato.
- Formare con due cucchiaini le quenelles e disporle nella pirofila.
- Coprire per due terzi con il fondo di pollo.
- Coprire il tutto con un foglio di carta da forno leggermente inumidito.
- Porre a cuocere in forno a 165 °C. ⌚ 20 minuti
- Mondare e tagliare a rondelle gli asparagi, tenere intere le punte.
- Cuocere gli asparagi in padella con il burro; lessare le punte di asparago.
- Bagnare gli asparagi con la panna e con il fondo di cottura del pollo.
- Lasciare cuocere ⌚ 5 minuti circa ; quindi passare al passaverdura e riporre la salsa ottenuta in padella per correggere il sapore.
- Disporre le quenelles nel vassoio di portata, salsare con la salsa di asparagi e guarnire con le punte lessate.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI CARNE

BRASATO AL BAROLO



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: mirepoix.

noce di bue (oppure scamone, spalla): 1,300 kg

Barolo: 1 l

cipolle: 300 g

carote: 200 g

sedano: 150 g

prezzemolo

burro: 60 g

sale, noce moscata, pepe nero in grani

Procedimento

- Pulire e tagliare in mirepoix le verdure.
- Fare marinare la carne in una ciotola di vetro coperta con il vino assieme alle carote, al sedano, alle cipolle, al prezzemolo e agli aromi. ⌚ 8 ore
- Il giorno dopo, scolare la carne dal vino.
- Infarinare la carne e rosolarla nel burro, in una pentola capiente, facendola colorire bene da tutti i lati a fuoco vivace.
- Quando è ben dorata, bagnare con il Barolo e le verdure della marinatura, fare riprendere il bollore e continuare poi la cottura a fuoco bassissimo. ⌚ 2 ore circa
- Al termine della cottura levare la carne; passare al passaverdura le verdure assieme a tutto il sugo di cottura del brasato e riversare il tutto sulla carne.
- Continuare la cottura del brasato. ⌚ 20 minuti
- A cottura ultimata, correggere il sapore dell'intingolo, controllare la sua salatura ed aggiungere una grattatina di noce moscata.

Il brasato va servito ben caldo, accompagnato da polenta o da un buon puré di patate.

MANZO ALLA BORGOGNONA

Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

fesa di manzo: 1,500 kg
 mazzetto di prezzemolo: 1
 marinata
 cipolla: 150 g
 chiodi di garofano: 1 o 2
 carota: 120 g
 grani di pepe: 6
 cucchiaini d'olio: 3
 vino rosso (tipo Cabernet Sauvignon): 1 l
 pancetta: 150 g
 lardo: 100 g
 Cognac
 cipolline e funghetti
 burro, farina
 spicchio d'aglio: 1
 mazzetto di erbe aromatiche: 1
 sale, pepe

Procedimento

- Tagliare la carne a dadi di 5 cm circa.
- Metterli in una terrina con la cipolla e la carota tagliata a rondelle, i chiodi di garofano e il pepe in grani, un cucchiaino d'olio e il vino.
- Lasciare marinare in fresco. ⌚ 3 ore almeno (meglio per tutta la notte)
- Mescolare ogni tanto.
- Mettere il lardo e la pancetta in un pentolino d'acqua fredda.
- Portare lentamente a ebollizione.
- Lasciare cuocere. ⌚ 2-3 minuti
- Sgocciolare bene.
- Tagliare il tutto a dadini e metterli in un'insalatiera.
- Bagnare con il Cognac e mettere in frigo a marinare.
- Mettere le cipolline in un pentolino con il burro e farle rosolare a fuoco lento. ⌚ 15 minuti
- Sgocciolare la carne dalla marinata.
- Rosolare i pezzi di carne, ben sgocciolati e infarinati, in casseruola con poco olio.
- Lasciare dorare a fuoco forte.
- Unire aglio, lardo, pancetta e fiammeggiare con Cognac.
- Coprire la carne con il vino, filtrato, della marinata.
- Salare, pepare e unire il mazzetto odoroso.
- Lasciare cuocere a fuoco lento. ⌚ 1 ora e 30 minuti
- Prima di finire la cottura, unire le cipolline.
- Completare con il prezzemolo tritato.

STINCO DI VITELLO GLASSATO



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

un grosso stinco di vitello: 1,800 kg circa

cipolla: 1

carota: 1

brodo: 1/4 di litro

vino bianco

erbe aromatiche (aglio, salvia, timo, alloro)

sale

pepe

Procedimento

- Soffriggere bene in un tegame, che possa anche andare in forno, lo stinco.
- Unire la cipolla tritata e la carota a rondelle, salare e pepare.
- Mettere a cuocere in forno a 175 °C. ⌚ 1 ora circa
- Bagnare con due bicchieri di vino e aggiungere il brodo.
- Continuare a cuocere, continuando a irrorare la carne con il proprio fondo di cottura. ⌚ 1 ora
- Al termine il fondo di cottura dovrà risultare ristretto e lucido e lo stinco ben dorato e glassato con lo stesso fondo.
- Accompagnare con patate arrosto o altre verdure.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI CARNE

STUFATO DI AGNELLO



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: brodo di agnello.

spalla di agnello: 1,800 kg

vino bianco: 200 ml

cipolle (tagliate a dadini): 400 g

carote (tagliate a dadini): 300 g

brodo d'agnello

prezzemolo

spicchi d'aglio: 3

patate medie, pelate, a pezzi: 6

olio d'oliva extravergine

lardo: 100 g

Procedimento

- Prendere la spalla d'agnello, disossarla e tagliarla a pezzi
- Marinare la carne nel vino rosso, con cipolle, carote tagliate a dadi, prezzemolo, timo e alloro. ⌚ una notte
- In un tegame da forno rosolare gli spicchi d'aglio, le cipolle e il lardo.
- Unire la carne marinata.
- Rosolare le patate con olio e prezzemolo, unirle alla carne.
- Coprire con brodo di agnello.
- Coprire la casseruola e fare cuocere al forno a 180 °C. ⌚ 1 ore e 30 minuti

BOCCONCINI DI POLLO FRITTO



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

petto di pollo: 800 g

uova: 2

farina

pane grattugiato


spicchi di aglio: 2

salvia, rosmarino

olio extravergine d'oliva

sale

Procedimento

- Tagliare a bocconcini il pollo e disporlo in una bacinella.
- Unire qualche foglia di salvia, un rametto di rosmarino e l'aglio non pelato e leggermente schiacciato; lasciare marinare.  qualche ora
- Disporre qualche cucchiaiatina di farina in un piatto, versare il pane grattugiato in un secondo piatto e in un terzo piatto rompere le uova, quindi salarle e batterle con una forchetta.
- Ripulire i bocconcini dagli aromi, passarli nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pane grattugiato.
- Versare nella padella dei fritti abbondante olio, farlo scaldare e immergervi il pollo a cuocere.
- Continuare la cottura per qualche minuto, quindi levarlo dalla padella e lasciarlo sgocciolare sopra un foglio di carta assorbente.
- Servire il pollo ben caldo e leggermente salato.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI CARNE

ANIMELLE FRITTE



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

animelle: 800 g

farina: 100 g

uova: 2

olio

mezzo bicchiere di acqua

sale

pepe

limone: 1

Procedimento

- Spurgare le animelle: porle in una casseruola con acqua fredda e vino bianco.
- Fare prendere il bollore e lasciare cuocere. ⌚ 2 minuti
- Sgocciolare e lasciare raffreddare.
- Tagliare le animelle in fettine sottili.
- Preparare, con le uova e la farina, poco sale, pepe e mezzo bicchiere d'acqua, una pastella piuttosto densa.
- Passare le fettine di animella nella pastella e friggerle in olio caldo a 175 °C.
- Servire ben caldo.