

BIANCO COSTATO

Uso prevalente: Lesso

BRASATO ALLA CIPOLLA

Questa ricetta oltre a rendere gustosissima la carne, consente di ottenere un sugo veramente squisito, ricco di tutte le proprietà diuretiche e rinfrescanti proprie della cipolla. La cosa più strana è che carne e sugo se cotti a dovere, non conservano che una minima traccia dell'odore e sapore della cipolla stessa.

Dosi per 4 persone: bianco costato gr 800, burro o margarina gr 30, 3 cipolle grosse, sale, pepe, 4 chiodi di garofano, 3 bicchieri di vino bianco, sugo di 2 limoni o aceto.

Cottura: mettere sul fondo della pentola il burro e quindi la carne; tritare le cipolle e coprirla con la carne. Cospargete con il sugo di limone o aceto, aggiungere il vino e i chiodi di garofano, coprire la pentola con il coperchio e cuocere a fuoco lentissimo sino a che le cipolle non siano completamente sparite e nella pentola non rimanga che un abbondante sugo ristretto.

Tempo: non meno di 3 ore.

ARROSTO CON ACCIUGHE

Dosi per 4 persone: bianco costato gr 800, burro gr 50 (olio o margarina), acciughe 10, sale, pepe, origano, 2 bicchiere di vino, il succo di un limone.

Cottura: mettere metà burro nella pirofila e aggiungere la carne steccata con 5 acciughe ed anche le rimanenti acciughe spezzate; salare, pepare, profumare con l'origano e bagnare con il vino e il limone. Mettere al fuoco e aggiungere dell'acqua o del brodo sino ad ottenere la completa cottura della carne, facendo in modo che rimanga morbida. Le acciughe devono disfarsi completamente.

Tempo: circa 2 ore

Contorni: ottime le patate lessate e insaporite nel sugo stesso della carne

“La ricetta del giorno dopo”:

RISOTTO DEL PRIORE

Preparare del riso lessato in quantità sufficiente e condirlo con burro e parmigiano, quindi disporlo a corona su un vassoio da portata ben riscaldato; al centro sistemare bene sia il brasato che l'arrosto avanzati e tagliati in fettine sottili, riscaldate il sugo dell'uno e dell'altro piatto e versatelo sulla “corona” di riso. Una variante alla ricetta consiste nell'usare la purea di patate anziché il riso.

N.B: il sugo dei due piatti preparati con il bianco costato, è un ottimo condimento per la pasta asciutta tipo i sedanini o i maccheroni piccoli