

# Spalla o reale

---

**Uso prevalente: Lesso e brasato**

## **BRUSCIT ( della Lombardia)**

**Dosi per 4 persone:** 600 gr di spalla , 50gr di burro, pancetta affettata ½ hg, un bicchiere di vino rosso forte, un pizzico di semi di finocchio, sale e pepe.

**Procedimento:** tagliate la carne in pezzi piccoli come nocchie e chiudere i semi di finocchio in un sacchettino di garza. Mettere nella pentola il burro e la pancetta e far rosolare bene; unire i semi di finocchio e subito dopo la carne, salare, pepare, mescolare e bagnare con il vino rosso. Far cuocere lentamente e bagnare ogni tanto con del brodo. Alla fine il sugo deve apparire ben sostenuto

**Tempo:** circa 2 ore

**Contorni:** polenta gialla( meglio quella di storo) oppure patate lesse.

**Vi suggeriamo:** un'aggiunta particolare per la polenta da servire con i **bruscit** , nell'acqua di cottura aggiungere due spicchi d'aglio da togliere non appena l'acqua bolle e quindi prima di buttare la farina

## **TRUSCELLO ( di Messina)**

**Dosi per 4 persone:** carne di spalla macinata gr 300, ricotta gr 300, parmigiano 100gr, pane grattugiato 100gr, brodo mezzo litro, uova 5, sale, pepe, spezie( a piacere), prezzemolo tritato.

**Procedimento:** impastate la carne salata e pepata con 2 uova, una manciata di formaggio grattugiato( circa 20gr), il pane grattugiato, il prezzemolo e un po' di brodo. Lavorare bene il tutto e poi farne delle pallottoline non più grosse di una ciliegia, da buttare a mano a mano nel brodo bollente e far cuocere qualche minuto. A parte impastare la ricotta con il restante parmigiano, 3 uova, sale, pepe e spezie.

Prendere una pirofila, coprirne il fondo con un centimetro di brodo e un primo strato di pallottoline di carne, far seguire con uno strato di ricotta, continuare con la carne, la ricotta e così via. Mettere in forno caldo e lasciar dorare per una decina di minuti.

***“La ricetta del giorno dopo”:***

## **LESSO RIFATTO alla napoletana**

Dato che il reale viene impiegato solitamente per lessato o brasato, nel caso avanzasse un po' di carne cotta nell'uno o nell'altro modo, si consiglia di ricavarne un ottimo e gustoso piatto mettendo in una teglia unta d'olio le fettine di carne alternate a pomodori pelati ridotti in poltiglia. Sui vari strati di pomodoro spargete sale, pepe e origano. Terminate con i pomodori, condire con qualche fiocchetto di burro o margarina e mettere nel forno per 30/40 minuti.