

# BRIONE

---

**Uso prevalente: Lesso, stufato, brasato**

## STUFATINO

Questo piatto è particolarmente raccomandabile, perché assai saporito e abbastanza insolito negli stufati, tale da poter figurare degnamente anche in un pranzo di un certo tono.

**Dosi per 4 persone:** brione 400gr, margarina o burro 50 gr, pancetta gr 50, una cipolla, uno spicchio d'aglio, un sedano, una cucchiata di conserva di pomodoro, mezzo bicchiere di vino bianco, sale, pepe, maggiorana.

**Procedimento:** tagliare la carne a pezzetti, fare un soffritto con cipolla e burro, aggiungere la pancetta, l'aglio e il sedano tritati e continuare a soffriggere, quindi mettere la carne nella casseruola, salare, pepare e profumare con la maggiorana. Quando la carne s'è ben imbiandita, bagnare con il vino, lasciarlo evaporare e poi aggiungere la conserva diluita in acqua tiepida. Lasciare cuocere per 10 minuti senza coperchio, coprire la carne con del brodo, mettere il coperchio e lasciare cuocere adagio.

**Tempo:** circa 2 ore

**Contorni:** per tradizione lo stufatino si completa con dei sedani lessati da aggiungere alla carne una decina di minuti prima di portare in tavola; ottimo contorno è anche la polenta.

## PASTIZZADA DE MANSO

**Dosi per 4 persone:** brione gr 600, margarina 20gr, pancetta 30gr, una canna di sedano, 1 carota, abbondante prezzemolo, 3 cucchiai d'olio, 1 bicchiere di vino bianco secco, salvia, rosmarino, sale, pepe, spezie.

**Procedimento:** con la pancetta steccare la carne e quindi legarla, infilando sotto lo spago le foglie di salvia. Tritare sedano, carota, prezzemolo e rosmarino e farli soffriggere con margarina e olio; aggiungere la carne, salare, pepare e spruzzare con il vino; quando questo sarà evaporato, coprire la carne d'acqua o con del brodo, mettere il coperchio e far cuocere molto adagio finché il sugo apparirà molto ristretto. Togliere la carne, affettarla, passare verdura ed intingolo nel frullatore, riscaldare bene e versare sulla carne, disposta con garbo su un piatto di portata ben caldo.

**Tempo:** circa 2 ore e mezza

**Contorni:** si consiglia di servire con fettine di polenta fritta oppure con riso bollito.

## ***“La ricetta del giorno dopo”:* GNOCCHI GRATINATI**

Far cuocere gli gnocchi di patate (o di semolino), disporli in una pirofila unta di burro, alternandoli con uno **strato di stufatino oppure di pastizzata** ben tritata e riuniti ai rispettivi intingoli. Completate con fette di mozzarella e mettere in forno per un quarto d'ora.