

COLLO o REALE

Uso prevalente: spezzatino, lessso

GULASCH alla triestina

Il gulasch costituisce uno dei **piatti unici** più saporiti e di maggior resa che si conoscano allorché viene accompagnato da gnocchi di patate o da maccheroncini al burro.

Dosi per 4 persone: collo 700 gr, cipolle 500 gr, margarina o burro 50gr, peperoncino o paprica, sale, alloro, rosmarino, prezzemolo, maggiorana, salsa di pomodoro.

Procedimento: affettare finemente le cipolle e farle rosolare con il burro, poi unire la carne tagliata a pezzetti. Salare, mescolare e aggiungere il peperoncino o la paprica, gli aromi; lasciar cuocere una decina di minuti, bagnare con 3 o 4 cucchiaini di salsa di pomodoro diluita in acqua tiepida, coprire e terminare di cuocere lentamente.

Tempo: circa 2 ore

Contorni: gnocchi di patate o pasta al burro, ma è altrettanto gradevole con una purea di patate, patate lesse o polenta fritta.

UMIDO al VINO

Dosi per 4 persone: Collo gr 800, sale, 1 litro di vino forte, pepe, coccole di ginepro, chiodi di garofano, mezzo bicchiere di olio, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio.

Procedimento: il giorno prima di cucinarla carne di collo, spolverarla con abbondante sale da cucina e lasciarla riposare in una zuppiera per 24 ore; quindi lavarla con del vino e metterla in una zuppiera per alcune ore (una notte) con del vino bianco, l'aglio, il ginepro e i chiodi di garofano.

Dopo averla fatta marinare, soffriggere la cipolla tagliuzzata e unirvi la carne, pepare, bagnare con uno o due mestoli di vino dell'infusione. Coprire e far cuocere adagio, eventualmente aggiungere del brodo durante la cottura.

Tempo: circa 2 ore. **Contorni:** l'umido al vino si sposa benissimo alle cime di rapa e al cavolfiore, alle cipolline al burro o alle carote fritte.

***“La ricetta del giorno dopo”:* FRITTO ALLA Milanese**

Di solito questa ricetta si realizza con gli avanzi del lessso, ma è altrettanto squisita se si usano le fette di arrosto, di brasato, oppure di umido al vino. Tagliate la carne avanzata in fette alte un centimetro e mezzo, passarle nel parmigiano grattugiato più volte sino a quando non saranno ben coperte di formaggio. rompere un uovo in una fondina, salarlo, peparlo e sbatterlo un po' con la forchetta, immergervi le fette di carne e quindi impanarle. Far dorare burro o margarina e friggere le fette che dovranno essere servite molto calde ed eventualmente appoggiate su uno strato di risotto giallo.