

PANCIA o BOMBARDINO

Uso prevalente: lessato, umido, carne trita per ripieni

Vi suggeriamo di non togliere il grasso che caratterizza la carne di pancia, prima di tutto perché si tratta di grasso che si scioglie completamente durante la cottura e viene compensato dall'uso della margarina invece del burro, e in secondo luogo perché ripulire la pancia sino a renderla magra equivale ad annullare il vantaggio economico derivante dall'aver scelto questo taglio.

SPEZZATINO IN STUFATO

Dosi per 4 persone: carne di pancia o bombardino gr 700, piselli già sgranati gr 400, scatola di pelati di 500 gr, olio o margarina gr 50, mezzo bicchiere di vino rosso, una cipolla, basilico, aglio, sale e pepe.

Procedimento: fare un soffritto con olio o margarina, cipolla e aglio, quindi aggiungere la carne tagliata a pezzi grossi come una noce e farla rosolare a lungo sino a quando comincia ad attaccare sul fondo; allora bagnarla con il vino e quando questo sarà assorbito aggiungere i pomodori, sale, pepe e basilico. Lasciare cuocere adagio **senza coperchio**, aggiungendo del brodo o dell'acqua per non far inspessire troppo il sugo. Quando la carne è quasi cotta completare con i piselli, terminare di cuocere e servire con polenta o pane toscano.

Tempo: circa un'ora e mezza, 2 ore.

CARBONATA

Dosi per 4 persone: carne di pancia o bombardino gr 800, burro o margarina gr 50, farina bianca, sale, pepe, vino rosso, cipolla.

Procedimento: tagliare la carne a pezzi e passarla nella farina e poi farla rosolare bene nel burro; toglierla dal grasso e metterla da parte perché nell'unto bisogna far soffriggere la cipolla tritata, quindi rimettere nella pentola la carne e cuocerla molto bene bagnandola di continuo con il vino. Naturalmente salare e pepare. Il piatto deve essere servito con la polenta o con una purea di patate.

Tempo: non più di un'ora

“La ricetta del giorno dopo”:

TORTINO di PATATE

“Spezzatino in stufato” privato del sugo e dei piselli e la “carbonata” avanzati servono per preparare un tortino che non rappresenta un ripiego, ma piuttosto un piatto unico. Lessare le patate in numero proporzionale alla carne avanzata, affettarle e disporre un primo strato in una teglia unta di burro.

Alternare le patate alla carne così via, coprire con fette di fontina e mozzarella e mettere in forno non troppo caldo per mezz'ora.