

PUNTA di petto

Uso prevalente: brasato, spezzatino, hamburger

MANZO CON OLIVE

La punta di petto è particolarmente indicata per essere preparata secondo questa ricetta perché questa carne riesce a conservare la sua morbidezza anche se cotta abbastanza a lungo e in fette sottili.

Dosi per 4 persone: punta di petto gr 800, burro 50 gr, 1 bicchiere di vino rosso, 2 manciate di olive, sale, pepe, uno spicchio d'aglio, un mestolo di brodo.

Procedimento: mettere la carne intera con il burro, il sale, il pepe e l'aglio e far soffriggere bene. Coprire e lasciar cuocere una mezz'ora rigirando spesso, quindi togliere la carne, tagliarla a fette alte 1 cm, rimetterla nella casseruola, coprire con olive snocciolate e tritate finemente, il vino e il brodo e lasciar cuocere lentamente per un'altra mezz'ora, sino a quando le olive si saranno sfatte o quasi. Il sugo deve diventare abbastanza ristretto.

Tempo: poco più di un'ora.

Contorni: ottima con la purea di patate, con fettine di polenta fritta e anche con fettuccine condite con burro e parmigiano

INVOLTINI ALLA SARDA

Dosi per 4 persone: punta di petto gr 600, margarina o burro gr 100, 1 scatola media di pomodori pelati, prosciutto cotto gr 100, farina bianca, sale, pepe, foglie di salvia, un bicchierino di marsala o di vino bianco secco, un po' di brodo.

Procedimento: ricavare dalla punta di petto più fettine possibile, batterle bene, coprirle con un pezzo di fetta di prosciutto cotto, arrotolare e infarinare formando degli involtini da legare con un grosso filo o da fermare con uno stecchino. Far rosolare le foglie di salvia con i 2/3 di burro e mettere gli involtini, bagnare con il vino (o marsala), salare e pepare, aggiungere i pomodori spezzettati, il resto del burro, un mestolino di brodo e lasciar cuocere senza coprire.

“La ricetta del giorno dopo”:

Tortino di patate

Far lessare le patate e tagliarle a fette, soffriggere nel burro mezza cipolla tritata fine, aggiungere le patate, salare e lasciar insaporire bene, unirvi sminuzzata la carne rimasta, mescolare bene e lasciare sul fuoco una decina di minuti appiattendolo di continuo con una paletta dei fritti fino a farne un tortino. Capovolgere su un piatto di portata e servire caldo.

Vi suggeriamo per il tortino di usare la pentola di ferro, quella per la frittata, in tal modo il tortino acquisterà una bella crosta croccante senza attaccare sul fondo.