

# 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.