



DALLA PADELLA ALLA BRACE **per tipi in carne**

da Coquinaria con amore



IL BRASATO di Mauro



Lascio la carne per una notte a marinare nel vino rosso, cipolla, sedano, carota, chiodi di garofano, pepe in grani.



La tolgo dalla marinata e la asciugo.



Con un coltellino affilato pratico dei tagli profondi.



Prendo dei pezzi di guanciale insaporiti in sale aromatizzato



e li inserisco nei tagli praticati.



Lego il pezzo di carne



e lo passo nella farina.



In un tegame con burro ed olio e.v.



pongo il brasato



e lo faccio rosolare.

Salò.



Bagno con un po' del vino della marinata.



Colo la marinata



recuperando le verdure



e scartando i chiodi di garofano ed i grani di pepe.



Metto in caldo il tegame col vino.



Metto nel frullatore le verdure



e le riduco in poltiglia aiutandomi con un po' di vino.



Aggiungo al brasato in cottura,



un altro po' di vino



e metto a cuocere coperto a fuoco bassissimo



Di tanto in tanto bagno col sugo ed eventualmente aggiungo un po' del vino caldo.



A cottura ultimata (non meno di 3 ore), tolgo il brasato e lo lascio raffreddare.



Lo taglio a fette.



Lo riscaldo immerso nel condimento.



SOFRITO DI CORFÙ di Cansado

1 kg di manzo da brasato
 Aceto di vino bianco
 8 spicchi di aglio
 un mazzo di prezzemolo
 olio ev
 sale
 pepe bianco
 farina



Tagliare la carne a fette di 1-2 cm di spessore, salarle e pepearle premendo bene, infarinarle bene e soffriggerle un po' alla volta mettendole poi in un piatto da parte. Fare un trito finissimo con l'aglio e il prezzemolo, mettere in una ciotola 100 cc di aceto e 300 cc di acqua minarale e scaldare. Spalmare su ogni fetta abbondante trito e disporre le fette in una teglia, anche in due strati se necessario. Versare l' aceto diluito sui bordi della teglia evitando di togliere il trito dalle fette, e infornare a 140 gradi per tre ore circa. Alla fine, se necessario, addensare il fondo di cottura.

STIFADO di Cansado

Premetto che in Grecia lo mangio un giorno si e l' altro anche, ma che l' ho fatto moltissime volte, sempre cambiando qualcosa, ma non è venuto mai uguale identico a quello greco. Quella che vi sto per dare è dunque una mia interpretazione, realizzata per il coquicompleanno.

Ingredienti

2.5 k di muscolo magro di manzo
1.5 kg di scalogno
1 litro di vino rosso
1 bicchiere di aceto di vino rosso
olio ev, sale, farina
3 stecche di cannella (2 cucchiari rasi in polvere)
6 chiodi di garofano
2 cucchiaini colmi di pimento
8 grani di pepe nero
po' di macis (se ce l' avete) se no non importa

Procedimento

Consiglio di usare un tegame di coccio.

Affettare la carne a fette dello spessore di 1 cm e ogni fetta farla a pezzi con i lati di circa 5-6 cm. Salare le fette con parsimonia, una ad una e infarinarle.

Sbucciare gli scalogni (auguri!)

Mettere in un pentolino l' aceto e portarlo a sobbollire, aggiungendo le spezie tritate grossolanamente, e lasciar sobbollire coperto.

In un altro pentolino portare a sobbollire il vino e coprirlo.

Mettere a scaldare nel tegame una buona dose di olio ev e rosolarci



gli scalogni in modo che si dorino bene. Togliere gli scalogni con una schiumarola e metterli in una terrina, aggiungere le fette di carne un po' alla volta e dorarle bene, togliendo quelle già dorate e mettendole da parte. Rimettere tutta la carne nel tegame, alzare il fuoco e aggiungere l' aceto. Lasciar ritirare (attenzione che non si attacchi nulla), aggiungere gli scalogni e il vino, portare a sobbollire, coprire e lasciar andare 4 ore coperto, poi alzare un po' la fiamma e far andare un' ora scoperto. Se il sugo non è abbastanza addensato, togliere il tegame dal fuoco, aspirare il sugo con uno spargisugo e metterlo in un altro tegame (non fare l' errore di togliere la carne e gli scalogni, perché si massacrerebbe tutto, oppure farlo con ESTREMA delicatezza), e addensare. Poi rimettere il sugo addensato sulla carne, assaggiare e eventualmente aggiungere sale. Oplà. L' aceto deve essere di qualità decente, e anche il vino. Io ho usato del merlot perché avevo quello, meglio sarebbe stato un buon Pinot Nero o Blauburgunder che dir si voglia

COSTATA DI MANZO ALLA VALTELLINESE di Bruna Cipriani

4 costate di manzo disossate (fette di roast-beef)
circa 3 etti di funghi porcini freschi o 30 g. di secchi messi ad ammollare
burro g. 100
8 pomodori pelati
poco brodo
sale , pepe
a piacere ½ kg di cipolline

Tagliare i funghi a listarelle sottili e stenderne alcuni sulla prima fetta di carne,



ricoprirli con una parte dei filetti di pomodori pelati, dare un giro di pepe.



Sovrapporre le altre fette di carne mettendo fra l'una e l'altra i funghi ed i pomodori.



Legare strettamente il tutto con uno spago.



Mettere la carne in un lavecchio o in una pentola di coccia, aggiungere il burro ed un rametto di rosmarino e mettere in forno coperto a

cuocere per un'ora e mezzo circa, bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo, se serve. Salare e pepare.



Se piacciono le cipolline si aggiungono sbucciate e si continui a cuocere per 40 minuti ancora,



altrimenti si continui la cottura della sola carne servendola con patate rosolate.



A me non vanno tanto le cipolline, mi sembra che coprano il gusto così buono della carne.



MAIALINO ALLA KLAUS DI BIASI di Bruna Cipriani

- " Posa quel piatto!"
 mi sento ordinare da una voce maschia ed autorevole, rispondendo al cellulare ieri nel tardo pomeriggio.
 - " Tosco ma io sto annodando un tovagliolo! Non sono a Napoli... stasera cena d'inizio autunno per dieci"
 - " Io sto preparando la fregula sarda con le vongole e tu?" mi chiede
 _ " Tegoline al parmigiano e merenda del massariot per antipasto"
 _ " Poi ho in forno un maialino, ho dovuto rompergli le ossa per farcelo stare intiero, sembra che stia facendo un tuffo doppio carpiato... "
 _ " Il maialino alla Klaus Di Biasi allora...- mi fa lui ridendo - metti la foto che voglio vederlo!"



Per prima cosa occorre un maialino da latte di circa 6/7 kg, lo si strina sulla fiamma del gas aiutati dal consorte che aveva consigliato la fiammella di una candela pur di non averlo tra le mani....



Lo si lava per bene e lo si asciuga.

Nel frattempo si prendono aromi vari: quelli toscani del Tosco, savasandir, una cimetta di finocchietto, rosmarino abbondante, timo serpillio e timo volgare (vabbè...è un maiale no?), una scaglia d'aglio e si trita tutto.

Si prende la leccarda del forno e ...orrore! È lunga la metà del maialino, urge ridurlo lasciandolo però intero che fa un bel vedere... Sono costretta a incidere le ossa della spina dorsale, così posso piegarlo e porzionarlo meglio da cotto.

Spolvero l'interno con sale, pepe e il trito di aromi, lo chiudo in posizione carpiata, fermandolo con uno spago da cucina.

Ungo con un paio di cucchiaini di olio e.v.o. la leccarda e l'esterno del maialino, incido con alcuni tagli obliqui la cotenna, spolvero un pizzichino di odori tritati e metto in forno a 150° bagnando con del vino bianco.

Ci son volute circa 4 ore di cottura, girandolo alcune volte.

FILETTO DI BUE CHIANINO CON SALSA AL BRUNELLO, FAGIOLI VALDARNESI E PATATE CROCCANTI di Bruna Cipriani



Ingredienti (per 10 persone)

Filetto di bue chianino Kg 2

Rosmarino 2 rametti

Scalognò 1

Demi glace gr 150

Aglio 5 spicchi

Patate kg 2

Fagioli valdarnesi 200 gr

Brunello di Montalcino gr 750

Pepe 3 grani

Ginepro 1 bacca

Alloro 5 foglie

Burro chiarificato gr 100

Profumo del Chianti q.b. (miscuglio di sale ed erbe aromatiche)

Aceto balsamico gr 30

Olio evo gr 150

Sale e pepe

Preparazione

- Ammollare i fagioli per una notte e cuocerli in abbondante acqua salata profumata con uno spicchio d'aglio in camicia e due foglie d'alloro. Scolarli, condirli con sale, pepe e un goccio di aceto balsamico.

- Pelare le patate e tornirle ricavando dei piccoli cilindri di cm 2, affettarli con una mandolina il più sottile possibile, sbianchirle in acqua bollente salata per 1 minuto. Scolarle e raffreddarle, spennellare una teglia da forno con burro chiarificato, adagiarvi le fettine di patate salate e spennellate. Cuocere a 160° fino a doratura, quindi salare e raccogliere le patate su una carta assorbente; tenere al caldo.

- Per la salsa, ridurre di 9/10 del suo volume il vino con mezzo scalognò tritato, 3 grani di pepe nero, e il ginepro. Unire 2 cucchiaini di demi-glace, quindi passare al cinese.

- Tagliare a fette e insaporire con "Profumo del Chianti" la carne, cuocerla per pochi minuti in una padella ben calda con olio, aglio in camicia e rosmarino.

- Versare la salsa al Brunello nei piatti, disporre le fette al centro, guarnire con le patatine e i fagioli, spolverare con pepe.

SALMONE PATCHWORK di Neera

E sì. E' il riassunto di almeno tre ricette scomposte e ricomposte. Vi prego, se dovete picchiare fatelo piano che la cervicale con questa umidità non è pietosa. Allora mi arriva questo mega salmone che non ho voglia di cucinare nel solito modo.

E poi c'è caldo. Quindi è meglio fare quella che vorrebbe tanto accendere il barbecue se qualcuno la aiutasse.

Il qualcuno casca nella trappola e si occupa del fuoco.

Il salmone viene inciso con un bel bisturino e farcito con erbe profumate: aneto, timo, maggiorana, cipollina.

Il fuoco è pronto quando la temperatura è 250 gradi e qui io mi eclisso con la raccomandazione di affumicarlo sì, ma leggermente. Basta un rametto di limone un po' bagnato e il coperchio perchè il pesce prenda quel sottile profumo di affumicato.

Il fuochista dev'essere di buon umore perchè me lo cuoce perfettamente. Compatto, succoso, morbido.

E uno.

Però vuole il riso. Io non ho nessun tipo di riso orientale. Che faccio? Un riso alla pilota senza salamella. Ne sfrutto il geniale metodo di cottura. Tanto riso quanta acqua, dieci minuti così e dieci colà. Panno, peso sopra (il coperchio basta, adesso non esageriamo con la fedeltà alle ricette). Riso cotto giusto, sgranato, lo condisco col ghee e del coriandolo.

Visto che sono sul trend orientaleggiante, preparo una salsa che di solito servo coi crostacei.

Faccio rosolare nel burro un paio di cipolle, una mela tagliata a tocchetti piccoli, 250 ml di latte di cocco, la stessa quantità di acqua, sale, due cucchiaini di curry, uno raso di curcuma, un cucchiaino di zucchero.

Restringo, unisco un po' di farina, frullo e raddenso.

Fatto.

Patchwork, appunto.



STINCO DI VITELLO BRASATO CON ORTAGGI di Bruna Cipriani

1 stinco di vitello, 4 carote
 4 piccole cipolle, 1 gambo di sedano
 2 dl di vino bianco
 2 dl di brodo di pollo
 50 gr di burro
 i foglia di alloro
 i rametto di timo
 un ciuffo di prezzemolo
 sale, pepe

Versate in una casseruola il vino e il brodo: portate a ebollizione e lasciate ridurre della metà. In una capace casseruola fate rosolare uniformemente lo stinco, unite le carote, le cipolle e il gambo di sedano tagliato a pezzi, aggiungete le erbe, salate, pepate e irrorate con il liquido ridotto. Coprite la casseruola e trasferitela in forno a 180°C. Lasciate cuocere per circa 3 ore. Al termine posate la carne sul piatto di portata con gli ortaggi, irrorate il tutto con il fondo di cottura filtrato e servite.

CONIGLIO IN "SGUAZÉT" di Bruna Cipriani

kg. 2 di carne di coniglio; 100 gr. di olio; 100 gr. di lardo(o un pezzo di burro)
 2 cipolle 1 gamba di sedano, 4 foglie di salvia, 1 rametto di rosmarino, 2 spicchi di aglio;
 mezza bottiglia di vino bianco portato a bollire per fargli perdere l'acidità;
 1/2 limone; 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Ho messo il coniglio tagliato a pezzi a marinare nel latte per una notte, affinché perda quel tipico odore che non a tutti piace.



L'ho rosolato, con il lardo e l'olio, in un lavéc(va bene anche un coccio o una teglia) dopo averlo scolato dal latte, lavato ed asciugato.



Ho preparato un battuto di ciolla, sedano, rosmarino, salvia e

aglio, l'ho unito al coniglio e fatto rosolare lentamente.



Quando il tutto è rosolato, salare, versare il vino



e terminare la cottura nel forno a 180° per circa un'oretta.



Al momento di servire aggiungere il prezzemolo e il sugo del limone.





CONIGLIO CON POLENTA di Bruna Cipriani

Ingredienti:
Per 4 persone

Gr. 400 di farina di mais
1 coniglio a pezzetti
500gr. di funghi porcini (o una bella manciata di secchi fatti ammollare nell'acqua)
100 gr. di salsiccia
1 spicchio di aglio
½ bicchiere di vino rosso
½ l. di brodo
1 mazzetto di rosmarino e salvia
2 cucchiaini di verdure per soffritto
farina, concentrato di pomodoro, olio sale, pepe

Lavare il coniglio, asciugarlo, infarinarlo e rosolarlo in un filo d'olio, l'aglio sbucciato e le verdure del soffritto. Aggiungere la salsiccia sbriciolata, la salvia, il rosmarino. Lasciar insaporire per qualche minuto a fiamma media.
Salare, pepare, bagnare con il vino. Cuocere a tegame coperto, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo man mano un poco di brodo caldo nel quale sarà stato sciolto un cucchiaino di concentrato di pomodoro.
Pulire i funghi, affettarli e mescolarli al coniglio dopo circa un'ora di cottura. Regolare di sale e terminare la cottura a tegame scoperto affinché il sugo di cottura si addensi. Eliminare l'aglio.
Nel frattempo preparare la polenta versando a pioggia in l.1,5 di acqua salata in ebollizione la farina di mais e lasciandola cuocere per circa un'ora e 15/30 minuti.
Volendo puoi saltare la polenta ed accompagnarla con purè o patate

ARROSTO CON FUNGHI PORCINI di Rosa Cremona

INGREDIENTI

un arrosto di vitello
1 dado

brodo di dado



salvia e rosmarino
burro
vino per sfumare
funghi porcini
panna da cucina

Mettere in una pentola l'arrosto con il burro, far rosolare e aggiungere gli aromi e un dado di carne.
Sfumare con il vino e bagnare con il brodo fino a cottura quando occorre.
Prelevare il fondo di cottura dell'arrosto e cucinare i funghi con quest'ultimo, aggiungere la panna e servire con l'arrosto affettato

ARROSTO DI VITELLO ALLE VERDURE di Rosa Cremona

INGREDIENTI

1 fetta di vitello da 800 gr.
200 gr. di erbette
2 zucchine
1 carota
1 spicchio d'aglio
parmigiano reggiano
maggiorana
rosmarino
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1/2 bicchiere di brodo di dado
2 cucchiaini d'olio d'oliva
sale e pepe

Lavare le erbette, lavare le zucchine e le carote e tagliarle a bastoncini.
Salare e pepare la carne, ricoprirla con le foglie d'erbette e con i bastoncini di verdure, cospargerla con parmigiano, un pizzico di maggiorana e arrotolarla e legarla.
Mettere l'arrosto in una casseruola con l'olio, l'aglio, il rosmarino e farlo colorire.
Bagnare con il vino e con il brodo.
Salare, pepare e finire di cuocere in forno a 190° per 1,15 ora voltando spesso la carne e aggiungendo all'occorrenza del brodo.

GUANCE DI VITELLONE BRASATE AL BAROLO di Bruna Cipriani

2 kg di guance di vitellone o manzo (3 circa)
 3 carote
 3 costole di sedano
 1 cipolla grossa
 1 foglia di lauro
 qualche chiodo di garofano
 1 spicchio d'aglio
 1 o 2 rametti di rosmarino
 un pezzetto di cannella
 un paio di rametti o un pizzico di timo
 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
 1 l. di barolo
 brodo
 grappa o cognac
 olio - sale – pepe

Esecuzione

Il giorno precedente la preparazione portare all'ebollizione una bottiglia di barolo (magari non dei migliori quelli è merlo berli...), farlo raffreddare. Questo serve a togliere quel po' di acidità che il vino lascia all'intangolo



ricoprire la carne con il barolo, unirvi le carote, il sedano e la cipolla a pezzetti, aromatizzare con il rosmarino, i chiodi di garofano, il timo, l'aglio, il lauro e la cannella e lasciarla marinare per tutta la

notte.



Il giorno seguente sgocciolare la carne, metterla in una casseruola con qualche cucchiaio di olio, farla rosolare a fiamma vivace per qualche minuto,



unire la marinata con tutte le verdure e lasciar restringere un poco il liquido; aggiungere la salsa di pomodoro diluita in poco brodo, condire con sale e pepe,



coprire il recipiente e far cuocere, a fuoco lentissimo, per almeno 2 ore e 1/2 bagnando, di tanto in tanto, se necessario, con un po' di brodo. Io l'ho cotta in forno a 130° per 3 ore.



A cottura ultimata



sgocciolare la carne e mantenerla in caldo; lasciare la salsa sul fuoco ad addensare ancora per qualche minuto, passarla al setaccio e spruzzarla con un po' di grappa o cognac infiammato



Affettare la carne, cospargere le fettine con il sughetto bollente e servire. Si consiglia di accompagnare le guance brasate al barolo con una polenta o con purè di patate.



BRASATO AL SASSELLA NEL LAVÈEG di Bruna Cipriani

1,500 kg di codone di manzo
 70 gr di lardo (per steccare la carne se si vuole)
 2 carote
 2 costole di sedano
 1 cipolla

50 gr di porcini secchi
 1 foglia di alloro
 qualche chiodo di garofano
 1 spicchio d'aglio
 1 rametto di rosmarino
 un pezzetto di cannella
 un paio di rametti di timo
 1 hg di burro
 4 pomodori
 1 cucchiaio di salsina di pomodoro
 1 bottiglia di Sassella
 brodo
 grappa o cognac
 olio - sale - pepe

Il giorno precedente la preparazione portare all'ebollizione una bottiglia di Sassella e farlo raffreddare. Questo serve a togliere quel po' di acidità che il vino lascia all'intangolo. Ricoprire la carne, stecata con il lardo, con il Sassella, unirvi le carote, il sedano e la cipolla a pezzetti, aromatizzare con il rosmarino, i chiodi di garofano, il timo, l'aglio, il lauro e la cannella e lasciarla marinare per tutta la notte.



Il giorno seguente sciogliere il burro e qualche cucchiaio di olio nel lavèg, sgocciolare la carne, spolverizzarla con un cucchiaio di

farina bianca e farla rosolare a fiamma vivace per qualche minuto,



aggiungere le verdure e lasciarle rosolare



unire il vino della marinata e lasciar restringere un poco il liquido; aggiungere i funghi, i pomodori a pezzi, la salsa di pomodoro, diluire con un poco brodo, condire con sale e pepe,



coprire il lavèg e far cuocere, a fuoco lentissimo, per almeno 2 ore e 1/2 bagnando, di tanto in tanto, se necessario, con un po' di brodo.

A cottura ultimata sgocciolare la carne e mantenerla in caldo; lasciare la salsa sul fuoco ad addensare ancora per qualche minuto, passarla al setaccio e spruzzarla con un po' di grappa o cognac infiammato.



Affettare la carne, cospargere le fettine con il sughetto bollente e servire.



Si consiglia di accompagnare il brasato al Sassella con una polenta fumante o con puré di patate.





UMIDO CON I FUNGHI di Bruna Cipriani

Un bel pezzo di scamone di manzo, cipolla, carota, sedano olio, burro, aglio, salsa di pomodoro, sale, pepe, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, una manciata di funghi secchi o, meglio, funghi freschi q.b., erbe e droghe.

Metto in una ciotola i funghi secchi ad ammollare, oppure mondo e affetto quelli freschi.

Preparo un trito finissimo di cipolla, carota e sedano, lo metto nel lavèc* con uno spicchio d'aglio, timo, maggiorana abbondante, foglia d'alloro, chiodo di garofano e , piacendo, qualche dadino di pancetta o lardo pestato e faccio rosolare con qualche cucchiaio d'olio. Contemporaneamente in un'altra padella faccio rosolare in 3 cucchiai d'olio e un rametto di rosmarino la carne tagliata a dadotti e infarinata leggermente, quando è ben colorita la passo nel lavèc con il soffritto e sfumo con abbondante vino rosso.

Aspetto che il vino si asciughi bene e quindi aggiungo una dadolata di pomodori freschi (4 o 5), oppure una scatola di pelati, e un paio di cucchiai di doppio concentrato di Ellemir, verso del brodo, spolvero con un pizzico di cannella e noce moscata e comincio a far pippiare piano piano coperto.

In una padella di Barbara metto una noce di burro con uno spicchio d'aglio e faccio saltare i funghi, li cospargo con un pizzico di prezzemolo tritato e li verso nel lavèc con la carne.

Dopo circa 3 ore di cottura lenta è pronto da servire con una polenta fumante.

* chi non ha il lavèc può usare la pentola di Barbara o una in coccio, nell'acciaio non ha la stessa riuscita.

ZUPPA DI MANZO PICCANTE CON SPAETZLI di Bruna Cipriani

Ingredienti per 6 persone(che non mangiano molto)

Spaetzli farina bianca gr 200 – latte gr.60 – 2uova – sale

Zuppa : cipolla gr 400 – polpa di manzo gr 350 – farina bianca – concentrato di pomodoro – burro – paprica forte brodo di carne - Olio extravergine di oliva – sale

Tempo occorrente circa 2 ore e 15'



Zuppa: fate rosolare in un velo d'olio la cipolla tagliata a pezzie la carne ridotta a dadini, spolverizzate il soffritto con 2 cucchiainate di farina, unite 2 litri di brodo, (io ne metto un litro) stemperando gli eventuali grumi, aggiungete un cucchiaino di concentrato di pomodoro, abbondante paprica forte o dolce (½ barattolino Ducros, se usate quella dolce aggiungete un po' di peperoncino), un pizzico di sale e fate bollire coperto, a fuoco basso per circa 2 ore. Intanto preparate gli spaetzli raccogliete la farina in una ciotola, amalgamatela con le uova, un pizzico di sale ed allungate l'impasto con il latte. Appoggiate l'apposita grattugia per gli spaetzli su una pentola colma d'acqua salata in bollore e passatevi l'impasto preparato facendolo cadere nell'acqua bollente. Si formeranno dei piccoli gnocchi di forma irregolare(spaetzli). Toglieteli con il mestolo forato circa 2' dopo che saranno venuti a galla e fateli rosolare in padella con una grossa noce di burro spumeggiante, in modo da renderli croccanti. Aggiungeteli nella zuppa ormai pronta che va portata subito in tavola, calda, con un'ulteriore spolverata di paprica forte

CARRÈ DI MAIALE ALLA SENAPE CON MELE E SPECK di Annamaria Scarangella



1 carrè di maiale di circa 1 kg.
100 g. di speck
60 g. di lardo
1 grossa mela Fuji o Stark
250 ml di brodo
50 g. di burro
30 g. di senape in grani
2 rametti di timo



1 rametto di rosmarino
olio d'oliva, sale, pepe

lavare e asciugare la carne, incidere profondamente tra un osso e l'altro, macellaio, lasciandole attaccate alla base. Accendere il forno a 180° e scaldare il brodo.

Lavare la mela, detorsolarla e tagliarla a fette dello spessore di 1 cm. Insaporire la carne spolverizzando tra una costoletta e l'altra con il timo, rosmarino, sale e pepe e inserendo negli spazi una fetta di mela e una di speck. Riunire in una ciotola il burro morbido con la senape, il sale e il pepe, lavorare per amalgamare il tutto e spalmare la carne col composto. Avvolgere il carrè con il lardo, lasciando scoperte le mele e l'osso delle costole. Legatelo con lo spago, infilandovi il timo rimasto e il rosmarino: Infornare, dopo aver irrorato con olio, cuocere per 15 min., bagnare col brodo caldo e proseguire la cottura per circa 1 h e 30' irrorando spesso col fondo di cottura.

FILETTO DI MAIALE AL VINO CON MARMELLATA DI CIPOLLE E PERE di Annamaria Scarangella

X4

2 filetti di maiale
un rametto di salvia e uno di rosmarino,
2 cipolle bianche
60 g. di burro
una cucchiata di aceto di vino bianco,
40 g. di zucchero
2 dl di vino rosso corposo
1 pera
sale, pepe

Preparare la marmellata, affettare sottilmente le cipolle, scottarle per qualche minuto in acqua bollente, scolarle e metterle in una casseruola con 30 g. di burro, l'aceto, lo zucchero e una presa di sale fino. Mescolare e cuocere x 30 minuti.

Sbucciare la pera, tagliarla in 4 spicchi, privarla del torsolo, metterla in casseruola coperta dal vino, cuocere x 10 minuti. Mettere sul tagliere i filetti, cospargerli abbondantemente con le erbe tritate, il sale grosso e il pepe. Farli rosolare col restante



burro a fuoco vivo e scoperto. Far riposare x 10 minuti. Togliere i filetti dalla padella, unire, al fondo di cottura rimasto, il vino usato per la cottura delle pere e far sobbollire per qualche istante. Filtrare la salsina ottenuta rimettere in casseruola con una piccola noce di burro, girare rapidamente fino a scioglimento completo.

Tagliare i filetti a fette non troppo sottili e disporli nel piatto. Appoggiare su ogni piatto un anello di metallo (io non li ho e ho rimediato tagliando dei bicchieri di plastica) versarvi un po' di marmellata e la pera tagliata a fettine, togliere gli anelli, versare sui filetti la salsa al vino e servire subito



BRASATO ALLA NAPOLETANA di Bruna Cipriani

Dosi: per 6 persone Tempo di esecuzione:
4 ore, più il tempo necessario per far marinare la carne Difficoltà •

Ingredienti: kg 1,200 di scamone di bue - 100 gr di lardo in un sol pezzo - 80 gr di burro - 300 gr di polpa di pomodoro - 4 peperoni (di cui 2 rossi e due verdi) - 2 carote - 2 coste di sedano - 2 cipolle - 1 spicchio di aglio - 1 foglia di lauro - un rametto di rosmarino - qualche foglia di erba salvia - 2 chiodi di garofano - un pizzico di cannella - Vi litro di vino rosso - olio - sale

Esecuzione

Versare in una casseruola le carote, 1 cipolla, il sedano e l'aglio affettati, aggiungervi il rametto di rosmarino, la foglia di lauro, le foglioline di erba salvia, i chiodi di garofano, la cannella e bagnare con il vino rosso. Adagiare in questa marinata il pezzo di carne



precedentemente steccato con il lardo tagliato a bastoncini (non possedendo l'apposito utensile per lardellare, praticare dei piccoli tagli nella carne con un coltellino a lama appuntita e infilare in ognuno un bastoncino di lardo). Far marinare la carne almeno per 2 ore, quindi sgocciolarla e farla rosolare in 50 gr di burro e due cucchiainate di olio, rigirandola spesso e salarla.

Quando la carne sarà ben colorita, scolarla dal sughetto e tenerla da parte. Versare nel fondo di cottura il liquido della marinata insieme con tutte le verdure e far bollire, a recipiente coperto, fino a quando le verdure saranno ben spappolate. Eliminare allora dal sugo le foglioline di salvia, il rosmarino, i chiodi di garofano e passare il tutto al setaccio. Riversare il sugo nella casseruola, rimettervi dentro il pezzo di carne e seguitare la cottura, dolcemente, per 2 ore e 30 minuti circa aggiungendo di tanto in tanto, se necessario, un po' di acqua calda. Nel frattempo passare i peperoni sulla fiamma, strofinarli con un telo umido per eliminare la pellicina bruciata, scartare semi e filamenti interni e tagliarli a grossi pezzi. Mettere al fuoco il rimanente burro con 2 cucchiainate di olio, farvi imbiondire la cipolla tagliata a fettine, aggiungere la polpa di pomodoro spezzettata e i peperoni. Condire con sale e continuare la cottura, mescolando ogni tanto. Alcuni minuti prima di togliere il brasato dal fuoco, aggiungervi la peperonata cotta, far insaporire ancora per pochi minuti, quindi servire.

BRASATO CON I FUNGHI di Bruna Cipriani

Dosi: per 6 persone

Ingredienti: kg 1,200 di carne magra di manzo (preferibilmente la parte della coscia) - 300 gr di funghi freschi o 30 gr secchi - 150 gr di carote - 100 gr di pancetta - 20 cipolline - 1 foglia di lauro - un mazzetto di prezzemolo - un mazzetto di basilico - un rametto di rosmarino - un grosso pizzico di timo - alcune bacche di ginepro - vino rosso - brodo - olio - sale - pepe in grani

Tritare la pancetta con una cipollina, raschiare e affettare le carote, pulire i funghi, affettarli oppure ammolare quelli secchi; tritare insieme prezzemolo, basilico, timo e rosmarino.

Mettere in una casseruola il trito di pancetta e cipolla con qualche cucchiainata di olio, far appassire, adagiare il pezzo di carne e lasciarlo rosolare, condire con sale e pepe e continuare la



rosolatura, rigirando la carne di tanto in tanto. Aggiungere le carote affettate, i funghi, il trito di aromi, il lauro sbriciolato e bagnare con un bicchiere di vino rosso. Coprire il recipiente e far stufare a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto. Far cuocere il brasato per circa 2 ore e ½, bagnandolo, di tanto in tanto, con un po' di brodo bollente. A metà cottura della carne aggiungere anche le cipolline intere scottate precedentemente in acqua salata.

Volendo, si potrà accompagnare il brasato con purè di patate

PEPOSO ALLA FORNACINA del Tosco

Bruna, mi ricordo benissimo quella telefonata!!!! 🍷🍷

Aggiungo anche il peposo, che sta a buon diritto nella categoria dei brasati, riportando quello che avevo scritto nel topic delle ricette portate al Piggicompleanno.

Piccola introduzione storico-culturale (e indossiamo qualche volta anche il tòcco da prof, oltre che il cappello da cuoco!): trattasi di piatto di origine medieval-rinascimentale, che dicesi il Brunelleschi facesse preparare sfruttando il calore delle fornaci imprunetine che stavano cuocendo il cotto per la costruzione di S. Maria del Fiore. Cuochi non n'erano, ed il piatto doveva essere di semplice esecuzione: in pratica una volta messo nella pignatta gli ingredienti dovevano quasi cucinarsi da sè.

PEPOSO ALLA FORNACINA

Dosi precise da dare non ne ho, vi dico ciò che ho usato io per quello che ho portato dal Piggi.

2 kg. di muscolo, due cipolle medie, una bella costola di sedano, due spicchi d'aglio, una carota, un barattolo di pomodori a pezzettoni, due bicchieri di vino, un pò di conserva di pomodoro, due cucchiaini da brodo colmi di pepe in grani, un chiodo di garofano, 4-5 bacche di ginepro.

Il muscolo va pulito e fatto a tocchetti piuttosto piccoli, diciamo 3-4 cm. di lato.

Quindi si fa il soffritto con tutti gli odori tritati grossolanamente, e ci si rosola la carne che qualcuno prima infarina leggermente; io non l'ho fatto. Si copre quindi con il vino (Chianti, mi sembra ovvio) nel quale si è sciolta la conserva (diciamo 4-5 cm. del cordoncino che si sprema dal tubetto); la carne deve essere sommersa, se serve



aggiungere un pò d'acqua. Quindi dentro anche tutto il resto: pomodori, pepe, spezie ed ovviamente un pò di sale. Si fa riprendere il bollore e si trasferisce in forno già scaldato a 150 gradi, coprendo con un foglio d'alluminio. Lì sobbollirà per 3 ore e mezzo - quattro, senza bisogno d'altro se non di qualche rimescolatina ogni tanto. I tocchetti più piccoli in pratica si disfaranno o quasi, ed il sugo diventerà scuro e bello denso. Quindi, se nell'ultima mezz'ora dovesse sembrarvi ancora troppo liquido, togliete l'alluminio ed accendete la funzione ventilato se l'avete; altrimenti socchiudete la porta del forno.

Si serve su delle fette di pane arrostito ma non agliato, che si imbeveranno della crema del sugo.

Però un'altra ottima idea è condirci delle penne cotte piuttosto al dente, togliendo naturalmente i pezzi più grossi della carne e servendoli a parte.

Ah, mi sono accorto che non tutti i pepi pepano uguale. Ce ne sono di quelli che pizzicano di più altri di meno, specialmente quando vengono usati in grani. Il piatto si chiama peposo e tale deve essere: se con il quantitativo che vi ho suggerito io all'assaggio finale dovesse esserlo pochino, aggiungete del pepe stavolta macinato.

PIATTO UNICO DI MANZO E RISO di graziella66

500 gr di polpa di manzo tagliata a cubetti
2 cucchiaini di farina
250 gr di riso parboiled
1 cipolla affettata
1 spicchio d'aglio
400 gr di polpa di pomodoro
1 cucchiaino di paprika
1/2 cucchiaino di curcuma o zafferano
150 gr di verdure miste a tocchettini
50 gr di burro
4 cucchiaini di olio
sale, pepe, prezzemolo per decorare

Infarinare leggermente i cubetti di carne, e farla rosolare a fuoco vivo per 5 min in una padella dove avrete messo a soffriggere nell'olio la cipolla e l'aglio;
Unite la polpa di pomodoro, la paprika, sale e pepe, e mescolate



ancora. Lasciate cuocere per 1 ora e mezza / 2 ore, a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto. Mezz'ora prima del termine della cottura mettete sul fuoco una pentola d'acqua salata e fatevi cuocere il riso con le verdure miste. Scolate il riso con le verdure, conditelo con burro e zafferano e mettetelo in un piatto da portata. Ricoprite con lo stufato e decorate con prezzemolo.

BRUSCHETTE ALLA SALSICCIA di Bibby

Molto semplice e da fare sulla brace, magari in montagna o quando si cena all'aperto. Occorrono delle fette di pane casereccio non fresco e della salsiccia di maiale. Si schiaccia della salsiccia privata della pelle in un piatto con i rebbi di una forchetta e poi con la forchetta stessa la si "spalma" sulle fette di pane, premendo leggermente. Vanno sulla griglia facendo cuocere prima la parte con la salsiccia (rivolta verso la brace) e poi velocemente anche l'altro lato della fetta. Il pane avrà così assorbito tutto il sapore (nonchè le calorie...) della salsiccia.

GUANCE DI MANZO AL CABERNET di Giuliana

Ho fatto pulizia nel freezer e ci ho trovato ancora 5 guance di manzo così ho cominciato ieri sera a preparare:
Lavare e asciugare la carne. Eliminare eventuale grasso in eccesso, filamenti, ecc.ecc.... Metterle a marinare la sera prima con un paio di carote, due coste di sedano tagliati a rondelle, due piccole cipolle tagliate in quattro, due foglie di alloro, due chiodi di garofano, una grattatina di pepe nero e una bottiglia di Cabernet





La mattina dopo, preparare un trito molto abbondante di carota, sedano, cipolla, e due spicchi d'aglio.



togliere dalla marinata la carne, asciugarla e metterla a rosolare in una capace pentola con olio e burro e due foglie di alloro, nuove.



quando sono ben rosolate unire il trito di odori



e lasciar stufare un po' il tutto perchè si insaporisca. Quando la verdura è calata un po' di volume



filtrare il vino della marinata e aggiungerlo alla carne



aggiungere dell'altro vino se quello della marinata non fosse sufficiente, regolare di sale, coprire e lasciar cuocere per circa 3 ore....



quando la carne è quasi cotta, toglierla dalla pentola, e dare una

frullata al sugo che si è formato



rimettere la carne nella pentola e finire la cottura



una volta cotte le guance, spegnere e lasciar riposare coperto per qualche minuto, quindi affettare:



e servire accompagnato da una buona polenta
(questa della foto è quella di Storo)



ARISTA DI MAIALE CON MELE E ARANCE di chicca.

Io oggi ho preparato l'arista di maiale con mele e arance, alla fine risulta con un sapore agrodolce veramente stuzzicante, ve la consiglio.

La ricetta:

1,2 kg di arista, meglio se con un po' di grassetto, così rimane meno asciutta

3 mele fuji, perchè devono essere succose e agrette

3/4 bicchieri di spremuta di arancia fresca

1/2 bicchiere di vino bianco

1 cipolla media

olio evo, sale, pepe, aglio, rosmarino

Con le forbici fare dei tagli nella carne e inserirci pezzetti di aglio e rosmarino



salare e far rosolare con cipolla tritata e un po' di olio. Nel caso rischiasse di attaccarsi, aggiungere un filo di vino bianco.

Mentre si rosola la carne, tagliare con la mandolina fettine finissime di mela e aggiungerle a carne rosolata oltre che la spremuta e il vino.



A fiamma moderata e semicoperto, far cuocere per circa 1 ora e 15 minuti o comunque finchè non si assorbe tutta l'acqua e rimangono le fette d'arancia semidisfatte.

Con un passaverdura passarle e coprire con il purè ottenuto le fette di arista affettate e poste in una padella larga per ripassarle un attimo sul fuoco.



naturalmente la foto peggiore è ventata quella finale, dove non sembra per niente invitante 🤢

FILETTO AL PEPE CON SALSA DI RAFANO di Bruna Cipriani



Ingredienti per 4 persone

- 800 gr di filetto(meglio la parte centrale)
- 1 cucchiaio di sale grosso
- 2 cucchiaino di pepe nero
- 2 cucchiaino di pepe bianco
- 2 cucchiaino di pepe verde
- 2 cucchiaino di pepe rosa

oppure i vasetto e mezzo di misto 6 bacche della Ducros se non si trovano tutti i pepi

- olio extraerg. Di oliva
- qualche rametto di timo

PER LA SALSA

- 1 pezzo di radice di rafano di circa 5 cm
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 cucchiaini di latte
- 60 gr di mollica di pane fresco
- 1 cucchiaino di aceto bianco
- 1 cucchiaino di senape dolce
- 2 dl di panna fresca
- Sale

Oppure prendere la salsa al kren già pronta e diluirla con panna montata.

Private il filetto dalle parti grasse, lavatelo e asciugatelo con la carta assorbente.

Riunite tutti i tipi di pepe nel mortaio tenendone da parte un cucchiaino, mescolateli con il sale e pestateli, fino ad ottenere un trito grossolano; strofinatevi la carne da ogni lato ,pressando bene in modo da farlo aderire e lasciate riposare per 30'.

Accendete il forno a 215°. Scaldate 3 cucchiaini di olio e.v. in una larga pentola dal fondo spesso e fatevi rosolare la carne a fuoco vivo per 6-7', finchè sarà ben dorata da tutti i lati. Trasferite il filetto su una griglia unta d'olio disposta su una teglia e cuocetelo in forno per 30-35'(cottura al sangue).

Trasferite la carne su un tagliere e lasciatela riposare per 10-15'.

Per la salsa lavate, sbucciate e grattugiate finemente il rafano in modo da ottenere circa 3 cucchiaini. Mescolatelo in una ciotola con lo zucchero, la senape, un pizzico di sale e l'aceto. Bagnate la mollica di pane con il latte, strizzatela e unitela al resto, schiacciando con una forchetta. Montate la panna e incorporatela delicatamente al composto di rafano mescolando con una spatola di gomma.

Conservate la salsa in frigorifero fino al momento di servire.

Tagliate il filetto a fette spesse, decoratelo con il pepe tenuto da parte e con qualche fogliolina di timo e servitelo con la salsa al rafano, con purè di spinaci e patate al forno.

MANZO ALLA CALIFORNIA di Bruna Cipriani

Potrebbe sembrare una ricetta d'oltreoceano vero?!

Oppure la California potrebbe essere quella toscana prima di Cecina....pensandoci bene nemmeno l'Artusi sapeva il motivo del nome di questa ricetta...

Vi svelo l'arcano: California è una frazione di Lesmo, si proprio quello della famosa curva dell'autodromo di Monza.

Sembra che quella collinetta al sole sia stata chiamata così da alcuni emigranti ritornati dalla "Merica"nel milleottocento.

So già, me lo sento, che susciterò le critiche del Maestro, ma non si può andar contro agli usi e costumi della grassa Brianza...già Carlo Magno a suo tempo aveva dato importanza al formaticum e al butyrum dei territori lombardi e chi siamo noi per disprezzarli? Non saremo certo come il veneto Ugo Foscolo che , alla fine del

700, per ironizzare sulle abitudini alimentari dei milanesi e dei territori circostanti, battezzò Paneròpoli la città di Milano. Forse non aveva tutti i torti...la cucina lombarda in generale era/è cucina di latte e di panna, di burro e di mascarpone, di formaggio e di ricotta.

Non c'è piatto, si può dire, nel quale, prima o poi non entri un po' di burro, un goccino di latte o di panna, una grattugiata di formaggio: polenta e latte, castagne e latte, riso e latte erano piatti unici della cucina povera consumati un po' dappertutto.

Nel latte si cuocevano l'urgiada e il manzo alla California (ecco che ci siamo...), l'arrosto di maiale al latte e persino il pollo e gli spinaci. Al latte, specialmente nella cucina borghese, spesso si sostituiva, per le stesse preparazioni, la panna, che veniva utilizzata anche per addensare salse, sughi e fondi di cottura di vario tipo e per il condimento dei tortelli e delle paste farcite, oltre che nelle castagne con la panna, nel lattemiele accompagnato ai cialdoni, uno dei dessert più diffusi sulle tavole borghesi dell'inizio del novecento, o nella panna cotta, aromatizzata con rosolio o maraschino.

Del resto non facevano altro che utilizzare le risorse del loro territorio, dell'allevamento delle razze bovine, della produzione di latticini di livello certamente superiore alla media.

Ma guarda che pò pò di panegirico son costretta a fare per giustificare l'uso di un pochino di panna in questa preparazione plurisecolare e rara a trovarsi anche nei ristoranti della zona...ve la metto eh?

Allora occorrono:

1 kg di polpa di manzo, se è codone meglio
 30 gr. di pancetta tesa
 30/50 gr. di burro
 1 cipolla
 2 cucchiaini di farina bianca
 ½ bicchiere d'aceto
 ½ litro di latte oppure 250 gr di brodo e 150 gr di panna
 sale, pepe ,
 facoltativi: un chiodo di garofano, grattatine di noce moscata

Per prima cosa occorre tagliare la pancetta a striscioline e lardellare il manzo, quindi rosolare la cipolla affettata nel burro
 Aggiungere la carne infarinata e farla rosolare da tutte le parti



Mettere l'aceto e far bollire fino a che non sia evaporato
 Aggiungere il brodo e metà della panna (oppure tre quarti del latte), coprire,
 abbassare la fiamma e far cuocere per tre ore e mezzo. Alla fine aggiungere il resto della panna (o latte).



Far bollire ancora per una decina di minuti. Togliere dal fuoco e tagliare la carne a fette, dopo averla lasciata leggermente intiepidire su un tagliere, lasciando il fondo di cottura nella casseruola coperta al caldo.



Si può servire con polenta o cipolline glassate.

Rustin negàa (Arrostini di vitello annegati) di Bruna Cipriani



Prendere 4 nodini di vitello -60 gr di burro - 1 spicchio di aglio - 1/2 limone - qualche fogliolina di erba salvia - poca farina - poco brodo - 3 di di vino bianco secco -sale - pepe

Infarinare legger mente i nodini,. Far soffriggere in un tegame 40 gr di burro, allinearvi i nodini, far prendere colore, bagnarli con il vino bianco e abbassare la fiamma. Far ridurre il vino quasi completamente, mettere il coperchio e rigirare, di tanto in tanto, la carne, aggiungendo qualche cucchiaio di brodo finchè non diventano tenerissimi (ci vorrà quasi un'oretta). Alcuni minuti prima di servire unire l'aglio e l'erba salvia tritati, lasciare insaporire e completare il sughetto con il rimanente burro e con un po' di succo di limone. Disporre gli arrostini su un piatto di servizio caldo, cospargerli con il fondo di cottura e servire.

SPEZZATINO CON PATATE di Bruna Cipriani

Per me lo spezzatino con le patate è di vitello, ma è tradizione di famiglia....quello di manzo lo faccio con i funghi. Dunque...preparo una dadolata fine (brunoise?) di sedano, carota e cipolla, la metto in un tegame con uno spicchio d'aglio, timo, maggiorana abbondante, foglia d'alloro, chiodo di garofano e , piacendo, qualche dadino di pancetta o lardo e faccio rosolare con qualche cucchiaio d'olio. Contemporaneamente in un'altra padella faccio rosolare in qualche cucchiaio d'olio la carne infarinata leggermente, quando è ben colorita la passo nel tegame del soffritto e sfumo con abbondante vino bianco se è vitello, rosso se è manzo.

Aspetto che il vino si asciughi bene e quindi aggiungo una dadolata di pomodori freschi (4 o 5), oppure una scatola di pelati, verso del brodo e comincio a farlo pippiare piano piano coperto.

Se è vitello in un'oretta abbondante è cotto, per cui, dopo poco, taglio le patate a spicchioni, le metto in una pentola con acqua fredda , porto a bollire, le lascio bollire per un paio di minuti , le scolo e le aggiungo alla carne e finisco di cuocere regolando di sale e pepe. La densità è assicurata.

P.S.- se è manzo ci vogliono circa tre ore di cottura lenta.

Ossibuchi del nonno Guelmìn di Bruna Cipriani

Oggi neve a quintalate, vien voglia di preparare uno di quei piatti invernali che riscaldano anche il cuore.

Uno di quelli che preparava mio nonno Guelmìn cuocendolo sulla "cucina economica" a legna.

Ci si metteva attorno al tavolo di marmo, io in ginocchio su una sedia altrimenti non vedevo niente, e lui cominciava ad officiare il rito.

Sì, per lui cucinare era un rito, aveva una gran passione e pazienza. Preparava sul tavolo tutto quello che gli serviva: il tagliere di legno grande, il coltellaccio da cucina, le verdure e gli aromi, il burro e.. gli ossi buchi.

- Nonno ti aiuto!

- Ma sì, neta el predesèn (pulisci il prezzemolo)

Sempre bassa manovalanza, vabbè ero bassa pure io..

Toglievo con attenzione tutte le foglie dai rametti, le lavavo nel lavandino di graniglia dentro ad un colino, le rovesciavo in un asciugapiatti pulito, riunivo le cocche a saccottino e giù a sbattere sopra al lavandino per far uscire tutta l'acqua. Non c'era allora la caccavella a manovella per asciugare l'insalata ma, ad essere sincera, mi divertivo di più allora: bagnavo tutto e tutti.

- Posso tritarlo io nonno?

- Speta un moment, portom un para de sciück per la stüa

Andavo velocemente nella legnaia e gli portavo due ciocchi di legno, mi sentivo importante. Lui riattizzava il fuoco nella stufa, l'aveva bisogno vivace per far rosolare il soffritto e gli ossi buchi.

- Nonno dai lasciami tritare il prezzemolo!

Insistevò, lui aveva paura che mi tagliassi, ma alla fine cedeva: con la mezzaluna grande avviava il trito di prezzemolo e aglio, poi continuavo io con la mia mezzaluna giocattolo, era piccolina ma funzionava bene.

- Nonno però a me lasci l'osso col midollo eh?!

Mi piace un sacco il midollo, ce lo siamo sempre conteso.

Così chiacchierando preparavamo assieme

OSS BÜS COL RIS

Ossibuchi di vitello 4

Burro 40 gr

Polpa di pomodoro 300 gr

Farina bianca q. b.

Vino rosso ½ bicchiere

1 tazza di brodo leggero

Cipolla 1 piccola

Carota 1 piccola

Sedano un gambo

Aglio 2 spicchi

Prezzemolo 1 ciuffetto

Limone 1

Sale q.b.

Pepe q.b.

Incidere i bordi degli ossibuchi con un coltello, così non si rattrappiscono durante la rosolatura, infarinarli e rosolarli in padella con due noci di burro.

Con il restante burro preparare con sedano, carota e cipolla tagliati a dadini piccoli, un soffritto in una padella separata così rosola bene e non stufa.



Aggiungere un pizzico di timo e maggiorana tritati, gli ossi buchi

rosolati, sfumare con del vino rosso e farlo evaporare.



Regolare di sale e pepe e magari un pizzico di peperoncino. Unire la polpa di pomodoro passata, una tazza di brodo leggero coprire e cuocere per circa 1 h e 30 minuti, girandoli un paio di volte.



A parte preparare un trito di prezzemolo a cui si unirà la buccia

grattugiata di mezzo limone e lo spicchio d'aglio, la famosa "gremolata". Versare il trito cinque minuti prima di togliere gli ossibuchi dal fuoco.

Volevo fare il risotto giallo, ma ero senza vialone nano e non avevo voglia di affrontare la bufera di neve, allora ho preparato un riso basmati pilaff per accompagnare gli ossi buchi.



VITELLO TONNATO di Bruna Cipriani

Per 4 persone circa

Ingredienti: 1 kg di girello di vitello o magatello, 200 gr. di tonno sott'olio sgocciolato, 3 cetriolini sott'aceto, 2 coste di sedano, 1 cipolla, 1 carota, una tazza di salsa maionese, filetti di carote e cetriolini sott'aceto, un cucchiaio di capperi fini, limoni, filetti di acciuga dissalati, 1 dl e ½ di vino bianco secco, olio sale.



Steccare il pezzo di vitello con i filetti di carote e cetriolini sott'aceto e con filetti di acciughe dissalati (se si vuole, io non lo faccio, più per pigrizia che altro), legarlo con uno spaghino e adagiarlo in un tegame di terracotta, naturalmente anche altre pentole van bene...Aggiungere la carota, la cipolla ed il sedano affettati, la scorza di mezzo limone, bagnare con il vino bianco, con un dl. di olio, 2 bicchieri di acqua fredda, il succo di mezzo limone, salare e cuocere a calore moderato per circa un'oretta.

A cottura sgocciolare la carne, slegarla e tenerla da parte.

Passare il liquido di cottura al colino fine, versarlo in una casseruolina, rimettervi il vitello, farlo raffreddare completamente nel liquido di cottura quindi sgocciolarlo.

Rimettere il liquido di cottura sul fuoco e farlo addensare.

Pestare nel mortaio il tonno sott'olio insieme a due filetti d'acciuga dissalati qualche capperio ed un cetriolino, diluire con qualche cucchiaio di liquido di cottura del vitello e passare tutto al setaccio fine (per fare più in fretta si frulla tutto). Mescolare la purea di tonno alla maionese, se la salsa fosse troppo densa aggiungervi qualche cucchiaio del liquido di cottura. Affettare la carne finemente, disporla su un piatto di servizio, ricoprirla con la salsa e decorare con capperi e cetrioli a fettine.

ARISTA ALLA TOSCANA di Bruna Cipriani

L'arista è una pietanza nata a Gaiole in Chianti. Il nome Arista fu dato dai prelati che parteciparono al concilio ecumenico di Firenze del 1440 quando, assaggiando quella carne suina tagliata nel blocco delle costate e messa in forno con aglio, ramerino, sale, pepe, olio e aroma di finocchiona, esclamarono: "Aristos"che in greco significa "squisito", aristocratico, ottimo.

Come Betti preferisco la parte più alta dell'arista, quella che ha la carne di due colori , rosa chiaro e più scuro, e venata di grasso. Trito finemente alcune foglie di rosmarino, salvia, aglio ed a piacere anche dei semi di finocchio. Unisco del pepe e mescolo bene, poi inserisco parte del composto in piccoli fori praticati nella carne, il resto lo cospargo su tutta la superficie esterna.

Rosolo in olio caldo il pezzo di carne facendolo colorire bene da ogni parte, sfumo con un bel bicchiere di vino bianco, infilo la sonda per arrosti al centro e metto la teglia in forno caldo a 200° lasciandola per quasi un'ora. Durante la cottura ungo la carne con il suo



grasso, prestando attenzione che il grasso di cottura non raggiunga mai il punto di fumo. Quando la sonda arriva a 80/85° l'arrosto è pronto.

Non deve cuocere molto, l'interno è al punto rosa, ma soprattutto va salato solo in fine cottura, come tutte le carni, perché il sale toglie l'acqua rendendo la carne asciutta e fibrosa.

COSTINE DI MAIALE AL FORNO di Bruna Cipriani

1,5 kg di costine

Olio

timo , rosmarino, maggiorana, salvia , 2 o 3 bacche di ginepro

schiacciate, una foglia di alloro aglio

pepe

Si dispongono le costine in una teglia dai bordi alti e si fanno rosolare con un paio di cucchiai di olio, timo , rosmarino, maggiorana, , salvia , 2 o 3 bacche di ginepro schiacciate, una foglia di alloro, pepe e aglio. Si sfumano con abbondante vino rosso e si mettono in forno a 190° girandole alcune volte finché non saranno belle colorite, si salano quasi alla fine. Se il fondo dovesse asciugare troppo, aggiungere un pochino di acqua calda per non farle seccare.

Tutto qui.

COSTINE DI MAIALE CON SALSA ALLA DIAVOLA di Bruna Cipriani

dal libro di Nadia Santini

Ingredienti (per 4 persone)

12 costine di maiale

g 50 olio extravergine d'oliva

succo di i limone

pepe, sale

rosmarino

1 litro d'acqua

- per la salsa alla diavola

1 pugnetto di prezzemolo

1 spicchio d'aglio

succo di 1/2 limone

1 cucchiaio da caffè di aceto

pepe, sale

olio extravergine d'oliva a coprire

Esecuzione

Adagiate le costine di maiale in tegame, unite tutti gli ingredienti a freddo e poneteli sui fuochi; continuate la cottura a fuoco medio finché l'acqua non sarà del tutto evaporata.

Mettete le costine direttamente in forno a 180° nello stesso tegame di cottura per ottenere la rosolatura desiderata. Si possono anche rosolare in tegame continuando la cottura rimestandole di continuo. Intanto preparate la salsa alla diavola. Tritate il prezzemolo e mettetelo in una piccola ciotola, unite l'aglio schiacciato, il succo di limone, l'aceto, il pepe, il sale e coprite con olio extravergine d'oliva. Mescolate bene e servite.

Un consiglio in più:

Le costine al forno sono ottimo complemento al Riso alla pilota. Sono ottime accompagnate con la salsa alla diavola; infatti essa si sposa a meraviglia con carni arrosto, al forno o anche al barbecue.

COSTINE (PUNTINE) DI MAIALE AL LAVECC, o, in mancanza del lavecc, in una pentola di terracotta o di ghisa di Bruna Cipriani

Si dispongono le costine (1 kg e 1/2) con la parte grassa a contatto con il fondo della pentola, si fanno rosolare girandole spesso, dopo 5/10 minuti si aggiungono gli aromi tritati (timo selvatico, maggiorana, aghi di rosmarino, salvia, basilico, 2 o 3 bacche di ginepro, pepe e aglio). Si versa man mano circa un litro di vino rosso caldo (perde l'acidità), in modo da tenere sempre umide le costine. Si fa cuocere per un'ora e mezzo circa, si sala quasi a fine cottura e si mangiano con una bella polenta.

FEGATO DI MAIALE IN RETE di Bruna Cipriani

Mi son fatta prendere dalla rete 🤖

...non pensate male 🙄 parlo del fegato fegato, quello di maiale nella fattispecie e della sua reticella, non la trovo mai e quando c'è...

Ho preso 8 etti di fegato in pezzo solo e un paio di manciate di rete, un rametto di foglie fresche di alloro, burro e olio, sale e pepe.

Ho tagliato a piccole fette spesse il fegato, le ho cosparse di pepe, avvolte ognuna nella membrana, facendovi aderire una foglia di

alloro e legate con un filo.



Ho fritto il fegato così preparato, in padella con olio di oliva e burro, sfumato con vino bianco e portato a cottura salando alla fine con del sale di Maldon.



Invece dell'insalata sarebbero andate meglio delle patate lessate o del purè...non ho fatto in tempo 🤖

STINCO DI MAIALE CON PRUGNE di Bruna Cipriani



Ingredienti per 4 persone

4 piccoli stinchi di maiale

80g di lardo

100 g di pistacchi sgusciati

½ l di vino bianco secco

1 piccola testa di aglio(anche solo uno spicchio se dà fastidio l'aroma pungente)

8 prugne secche

2 foglie di alloro

sale 'pepe

Snocciolate le prugne e fatele ammorbidire in acqua tiepida con un paio di cucchiaini di vino. Scottate i pistacchi per 1' in acqua bollente, raffreddateli e spellateli. Spellate l'aglio e tritatelo con il lardo e circa metà dei pistacchi. Incidete leggermente la superficie degli stinchi in più punti con un coltellino affilato e strofinateli con il trito di lardo. Trasferite la carne in una ciotola capiente, bagnatela con il vino rimasto e lasciatela marinare per qualche ora, girandola di tanto in tanto. Sgocciolate gli stinchi e trasferiteli in una casseruola (che possa andare in forno) con il vino della marinata e le foglie di alloro. Mettete il coperchio e cuocete a fuoco medio per un'ora, girando la carne di tanto in tanto e bagnando con il vino della marinata. Togliete dal fuoco, cospargete gli stinchi con i pistacchi rimasti grossolanamente tritati, aggiungete le prugne sgocciolate,

salate, pepate e proseguite la cottura in forno già caldo a 180° per 45. Girate spesso gli stinchi continuando a irrorarli con il fondo di cottura. Serviteli ben caldi con il fondo di cottura accompagnando, a piacere, con purè di patate.

STINCO DI MAIALE AL FORNO di Bruna Cipriani

2 stinchetti di maiale - porcini g 150(o 15/20 gr di secchi) - chiodini (da sbollentare) g 150 - mazzetto aromatico (salvia, rosmarino) - prezzemolo - scalogno - vino bianco secco - brodo (anche di dado)- olio extravergine d'oliva - sale grosso e fino - pepe nero in grani

Strofina gli stinchetti con un poco di sale grosso, cospargili con una generosa macinata di pepe, mettili in una teglia, irrorali con un filo d'olio, aggiungi il mazzetto aromatico



alcuni gambi di prezzemolo, quindi passa nel forno, già riscaldato a 200°, per un'ora e 30' circa, sfumando la carne, durante la cottura, con mezzo bicchiere di vino ed eventualmente coprendola con un foglio di alluminio se dovesse colorirsi troppo.

Quando gli stinchetti saranno quasi pronti, unisci i porcini, prima puliti con una pezzuolina umida e ridotti a lamelle (oppure quelli secchi ammollati). Sforna, toglì gli stinchetti e il mazzetto aromatico dal fondo di cottura e frulla quest'ultimo.

In una casseruolina, fai soffriggere in un filo d'olio uno scalogno tritato, aggiungi i chiodini precedentemente sbollentati, falli insaporire per 5'-6' quindi irrorali con il sugo frullato, sala, macina alcuni grani di pepe e lascia sobbollire per 20', allungando la salsa con un mestolino di brodo. Trascorso il tempo indicato, metti gli stinchetti nella salsa per farli riscaldare, quindi spegni e completa con un trito di prezzemolo.



UNA CASSÖLA PER GIULI (fotogrammi) di Bruna Cipriani

L'hanno voluta loro eh? Se la sono cercata...heheheheh
Ordunque, per fare una cassöla alla lombarda del nord(🇮🇹)occorrono:

Due o anche tre belle verze che abbiano preso il gelo
delle cotenne di maiale

un paio di piedini di maiale tagliati a metà

il codino del maiale

delle costine di maiale

qualche verzino (salsicette di...suino 😊)

le solite verdure per soffritto: sedano, carota, cipolla, aglio con timo
e maggiorana

qualche fettina di pancetta



Ho strinato sulla fiamma le cotenne, i piedini ed il codino per sbruciacchiare i peli, li ho lavati ben bene e quindi messi in acqua calda a cuocere fino a due terzi di cottura, così perdono bene il grasso.



Ho passato in forno caldo le costine, quando prendono colore si sfumano con vino rosso e si tolgono quando hanno perso bene il grasso.



Nel lavaggio ho soffritto le verdure tagliate a dadini con qualche fettina di pancetta e un po' di olio



sfumato con vino rosso



Ho aggiunto le foglie delle verze, lavate e spezzate grossolanamente con le mani togliendo la costola centrale alle più

esterne, a più riprese. Bisogna aspettare che si affloscino con il calore e lascino posto al resto.



Ho unito i vari tagli di carne di maiale sgrassati, e fatto cuocere coperto a fuoco lentissimo per circa 3 ore. Naturalmente il tutto va salato e pepato, io metto anche un pizzico di peperoncino, mi sembra che favorisca la digestione...



Ho preparato un antipastino tutto leggerino (hehehehehe 😊)
L'insalata "de radicc", cioè di tarassaco appena spuntato sotto la neve, condita con tocchetti di salsicetta fatti saltare in padella con olio, burro e sfumati con vino e accanto un uovo in camicia



Ed ecco qui la cassöla con una polenta fumante, fatta con farina mista alla valtellinese.



tutto grasso che cola....



I PETTI DI PERNICE CON PERA RIPIENA E SALSA AL VINO di Bruna Cipriani



Per 4 persone

Ingredienti:

4 petti di pernice disossati

4 fichi secchi
 1 pera kaiser
 1/2 litro di vino rosso
 200 g di patate
 erbe aromatiche miste q.b.
 spezie in polvere miste q.b.
 cannella
 buccia di limone
 chiodi di garofano
 pepe nero in grani

Tortino di pere: far cuocere le pere sbucciate nel vino rosso con il mazzetto di cannella, buccia di limone, chiodi di garofano e pepe nero in grani, per 15 minuti circa; lasciare raffreddare nel vino in un contenitore di acciaio.

Tagliare le pere a metà e con uno scavino togliere i semi; tagliarle a fettine sottili nel senso della lunghezza e foderare lo stampino da crem caramel.

A parte fate bollire le patate, passatele al passaverdure e legate con il burro le erbe aromatiche fresche tritate, sale, pepe e brodo vegetale liofilizzato.

Riempite gli stampini e chiudeteli con i bordi delle pere; copriteli e conservateli in un luogo caldo.

Fichi secchi: i fichi vanno leggermente premuti in modo da ridare la forma originale e fatti bollire nel vino rosso delle pere; scolati e tenuti al caldo.

Pernice: rosolarla in poco burro, insaporire con spezie e lasciare riposare in luogo caldo per 10-15 minuti.

Il fondo di cottura sgrassato va bagnato con vino rosso e fatto ridurre, legatelo con burro e passatelo.

Disponete al centro del piatto lo sformatino di pere con sotto il fico tagliato a metà; ai lati disponete la pernice scaloppata con sopra la sua salsa e sopra il tutto mettete delle carote julienne fritte

PICCIONI ALLE DUE COTTURE: di Bruna Cipriani

petto rosolato al burro con pere caramellate, coscette con una salsa salmi ai funghi



Ingredienti per 4 persone:

4 piccioni- 200 gr di funghi freschi oppure 20 gr di secchi- 180 gr di burro - crostini di pane – i fegatini del piccione oppure 2 fegatini di pollo - 1 scalogno – ½ cipolla – ½ carota - un mazzetto aromatico composto da due foglioline di salvia, mezza foglia di alloro, qualche rametto di timo e rosmarino - 2 bicchierini di brandy - 1 bicchiere abbondante di vino rosso - sale – pepe – 2 pere sode (Kaiser meglio) .

Tagliare le pere a metà nel senso della lunghezza e levare il torsolo senza romperle; appoggiare una mezza pera su un tagliere e, tenendola ferma con una mano in modo che mantenga la sua forma, tagliarla a fettine sottili senza scomporla. Ripetete l'operazione con l'altra, per poi adagiarle una accanto all'altra su una teglia coperta di carta da forno, premendo piano su ognuna

perché le fettine si aprano un poco rimanendo leggermente sovrapposte. Spolverizzare ogni pera con lo zucchero nero, badando di farlo cadere solo al centro di ogni fetta (lo zucchero, sciogliendosi, tende a colare ai lati), quindi infornate a 200 °C per una ventina di minuti o più.

Spiumare i piccioni, fiammeggiarli, pulirli, lavarli e sgocciolarli bene. Dopo aver tolto le interiora, tenere i fegatini.

Con un coltello ben affilato staccare i petti e metterli su un piatto. Far soffriggere in un tegame 60 gr di burro, mettervi a rosolare i piccioni, salarli, peparli e dar loro 15 minuti di cottura. . Sgocciolarli dal sughetto, tagliare via le cosce, tenendo a parte le carcasse. Far appassire poi in 30 gr di burro un trito di carota, scalogno e cipolla, aggiungere 1dl di vino rosso e ridurlo a poche cucchiainate, unirvi alcuni cucchiai del fondo di cottura dei piccioni, il mazzetto aromatico e tenere in leggera ebollizione per 5 minuti. Togliere la salsetta dal fuoco e tenerla a parte.

Affettare i funghi (conservandone alcune fettine) e farli cuocere in 20 gr di burro e poca acqua salata, il brandy infiammato, coprire e tenere a parte la guarnizione.

Pestare le carcasse dei piccioni, versarle in una casseruola, unirvi i funghi lasciati da parte, un po' di acqua o brodo e far bollire fino a quando si sarà ottenuto un sughetto ristretto e concentrato. Filtrarlo e unirlo alla salsa tenuta a parte. Riunire in un'unica casseruola la salsetta con i piccioni, la guarnizione di funghi e mettere a riscaldare il tutto.

Nel primo fondo di cottura dei piccioni (burro) rosolare brevemente i petti, in modo che l'interno resti rosato, affettarli senza rompere la pelle sottostante e disporli sul piatto con le pere caramellate.

Disporre le cosce di piccione sul piatto con la salsa salmi ai funghi. Accompagnare con i crostini di pane dorati nel burro e farciti con i fegatini precedentemente cotti nel rimanente burro e passati al setaccio.

ONORE ALLA CHIANINA di Bruna Cipriani

Ditemi un po' se non si doveva fare onore ad una Chianina d.o.c. di siffatta importanza e di tanto peso...!

(Cansa il piatto è da portata)



Si aspettava il momento ma, soprattutto, le persone adatte per farle la festa...e ieri sera c'erano!
Per non perderci in convenevoli ho pensato di fare un centrotavola mangereccio



Un pane fiorito, composto di fiori e frutti stuzzicanti



I miei amici sono arrivati con una Magnum di Roeder, in onore alla Chianina, e abbiamo brindato alla salute di tutti, in primis di Ross che ci ha fatto provare una vera prelibatezza.



Un brindisi e un fiore, un frutto e un sorso finchè...eccola!!



Una meraviglia!! O meglio, una squisitezza!!
Fette tenere e succulente accompagnate da patate della Valsassina al forno e dalla famosa Fagiolina del Trasimeno (grazie Annad) in salsa di pomodoro piccante



A seguire dei formaggi di casera accompagnati da salse di achillea, robinia e marmellata di fichi e mandorle piccante



SALMÌ DI CAPRIOLO di Bruna Cipriani

Datosi che qui è scesa bassa la neve e datosi che i ceci non sono una tradizione locale io vi posto questo, richiestomi espressamente da mio figlio

Capriolo in salmi
(oppure cervo o camoscio)

Dosi: per 4 persone

Tempo di esecuzione:

3 ore, più il tempo necessario per lasciar marinare la carne

Ingredienti: 1 kg di carne di capriolo (preferibilmente tagliata dal cosciotto, però a me piacciono anche alcuni pezzi con l'osso) - 80 gr di burro - 1 cipolla - 2 carote - 1 costola di sedano - 1 spicchio d'aglio - 1 foglia di lauro - un pizzico di timo, rosmarino e maggiorana - cannella - noce moscata - 2 chiodi di garofano - alcune bacche di ginepro - poca farina - 4 dl di vino rosso - poco brandy - sale - pepe in grani - 200 gr di funghi freschi facoltativi

Esecuzione
Tagliare la carne a pezzi e tenerla per 48 ore in una marinata



preparata con il vino portato all'ebollizione e fatto raffreddare (serve per togliere l'acidità), la cipolla, le carote e il sedano affettati, l'aglio, il timo, il rosmarino, la maggiorana, il lauro, qualche grano di pepe, alcune bacche di ginepro, un pizzico di cannella e di noce moscata e i due chiodi di garofano.



In una casseruola con 50 gr di burro far rosolare a fuoco vivo la carne sgocciolata, ben asciugata e leggermente infarinata, aggiungere la marinata, salare, pepare e far cuocere per almeno 2 ore a calore moderato.



Pulire intanto i funghi, tagliarli a fette e farli cuocere con il rimanente burro.
A cottura ultimata della carne passare la salsa al passaverdura fine (niente frullatore per carità),



riversare il tutto nella casseruola, unirvi i funghi, quando accenna

l'ebollizione completare con un bicchierino di brandy precedentemente infiammato, aggiustare di sale e servire, se piace, con una polenta fumante oppure condire dei bei fusilli.



SELLA DI CAPRIOLO AL VINO INFERNO di Bruna Cipriani

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

Una sella di capriolo da 1 kg. e 1/2; 2 bottiglie di vino Inferno; una cipolla; una carota; una gamba di sedano; 200 gr. di burro; 150 gr. di olio.

PREPARAZIONE: Pulire bene la sella. Rosolare i ritagli con le verdure a pezzi, bagnare con il vino e lasciar bollire. Rosolare in un altro recipiente la sella salata e pepata con due rametti di rosmarino, passarla al forno ben caldo, bagnando di tanto in tanto con l'Inferno che sta bollendo. Dopo 20-25 minuti togliere dal forno la sella, che va servita leggermente al sangue e tenerla al caldo. Far restringere la salsa e legarla con burro ed un pizzico di farina,

passarla al passaverdure. Sfilettare la sella e scalopparla, rimontandola sull'osso. Servirla con sopra un velo di salsa e la rimanente a parte.

Salsa di ribes o mirtilli rossi di Bruna Cipriani

INGREDIENTI:

Gr. 200 composta di mirtilli; bicchierino di grappa; 1 di. di Sfursat; la buccia di 2 limoni e 2 arance.

PREPARAZIONE: In una casseruola far rinvenire la scorza dei limoni e delle arance, tagliate a julienne, con la grappa ed il vino quindi unire la composta di mirtilli e lasciar cuocere per una decina di minuti. Fredda si accompagna a pasticci di selvaggina. Calda sempre a cacciagione, arrosto o brasata.

Mele e pere cotte

Sbucciare, tagliare a metà e togliere il torsolo alle mele e alle pere, cuocerle in vino bianco, acqua, zucchero e cannella ma tenerle al dente, farcirle con la salsa di ribes e la salsa di marroni

Servire la sella con la frutta farcita, con acini d'uva saltati al burro, con lamponi, con castagne glassate, con broccoletti o cavolini di Bruxelles al burro

ROSETTE DI CERVO ALLA VALTELLINESE di Bruna Cipriani

INGREDIENTI:

8 scaloppine di cervo di gr. 100 circa cadauna; burro gr. 100; 1/2 litro di vino rosso valtellinese, panna gr. 50; funghi gr. 400; 1 cucchiaino di conserva; 1 bicchierino di grappa valtellinese; salvia; maggiorana; alloro; sale; pepe.

PREPARAZIONE: La sera prima mettere in infusione le scaloppine con la metà del vino, il sale, il pepe e le erbe profumate. Il mattino successivo togliere le scaloppine dalla marinata, asciugarle, passarle nella farina e farle rosolare in una teglia a fuoco vivo per 3 minuti con gr. 40 di burro. Togliere le scaloppine dalla teglia e tenerle da parte. Nella stessa teglia, versare i funghi già puliti e tagliati a pezzetti e farli soffriggere con il rimanente burro. Bagnare con la grappa e il vino rimasto, precedentemente scaldati a bagnomaria, fare evaporare, quindi amalgamare la panna,



controllare il sale e portare a cottura a fuoco moderato. La salsa dovrà risultare sufficientemente densa. Cinque minuti prima di servire fare insaporire le scaloppine nella salsa riscaldando il tutto a fuoco moderato. Servire con contorno di purea di patate.

ANITRA IN UMIDO CON PATATE di Bruna Cipriani



1 anitra media, 4 grosse patate, funghi secchi, spezie (cannella, chiodo di garofano, noce moscata), 1 carota 2 gambi di sedano, 1 cipolla, 1 foglia d'alloro, conserva di pomodoro, 1 bicchiere di vino bianco.

Preparare il soffritto con la carota, il sedano, la cipolla e l'alloro. Tagliare a pezzi l'anitra (io tolgo anche la pelle) e farla rosolare, a fuoco forte, in solo olio perchè perda il grasso superfluo e quindi metterla nel soffritto. Quando sarà ben rosolata bagnare con il vino bianco e, una volta evaporato, aggiungere 2 cucchiaini di conserva di pomodoro, le spezie, timo, maggiorana, una manciata di funghi secchi e due tazze di brodo. Coprire la teglia e far cuocere in forno per 3/4 d'ora. Unire poi le patate tagliate a tocchetti e lasciar cuocere ancora mezz'ora.



SPEZZATINO DI MAIALE AL LIMONE di Manueleo

Questa ricetta, presa da una guida Curcio, la faccio da molto tempo, e` molto semplice ma gustosa. Invece della spalla uso il filetto.

850 gr. di spalla
2 spicchi d'aglio, una cipolla
un pezzetto di peperoncino rosso
3 cucchiaino di olio
30 gr. di burro, un limone
2 foglie di alloro
2 carote, sale, pepe
300 gr. pomodori perini
eventualmente: brodo

Riducete la spalla a pezzetti. Preparate un trito finissimo di aglio, cipolla e peperoncino, trasferitelo in una casseruola di coccio e lasciatelo rosolare a fuoco dolce; quindi unitevi la carne, un pezzetto di buccia di limone, l'alloro e le carote raschiate e tagliate a rondelle. Mescolate, salate e pepate e lasciate insaporire per qualche minuto. Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, tritateli grossolanamente e uniteli al resto degli ingredienti insieme al succo di limone. Fate cuocere per circa 1 ora e 30 minuti, a fuoco dolcissimo e a recipiente coperto, rimescolando di tanto in tanto e aggiungendo un po` di brodo se occorre.

Nota : viene bene se si trova il punto giusto di limone ; io lo metto a gocce provando, i limoni qui sono molto aspri.



STUFATO DI CIPOLLE di Giuliana

1 bel pezzo di cappello da prete
 1 kg di cipolle bianche
 2 spicchi d'aglio
 3 o 4 foglie di alloro
 olio, poco burro
 sale, pepe
 1 bicchiere di vino bianco



in una pentola rosolare la carne con l'alloro e l'aglio, il pepe nero e il sale



sfumarla col vino bianco, quindi aggiungere le cipolle tagliate a spicchiotti



aggiungere dell'acqua calda o del brodo caldo



coprire e lasciar cuocere per 2 o 3 ore, dipende dalla carne.
Dopo il tempo indicato ecco il risultato:



a questo punto, togliere la carne dalla pentola e lasciarla riposare

qualche minuto.

Nel frattempo, eliminare dalla pentola le foglie di alloro, e con la frusta sbattere energicamente il fondo di cipolle



Lasciare sobbollire ancora qualche minuto, in modo che la salsa si addensi, dato che la cipolla comunque rilascia parecchio liquido.
Affettare la carne, napparla con la salsa di cipolle e servire.





CACCIATORA DI LEPRE di Rosy

Per la marinata

1 lepre
salvia-
rosmarino-
maggiorana-
cannella-
chiodi di garofano-
bacche di ginepro schiacciate
olio

Per la cottura

1 ½ o 2 hg di lardo
prezzemolo
carota
aglio a gusto
1 cipolla
1 piccolo gambo di sedano
1 cucchiaio abbondante di concentrato di pomodoro
2 bicchieri di vino bianco secco
1 limone
½ hg di burro

Tagliare la lepre.

Mettila a marinare per almeno 6/8 ore con olio, sale e tutti gli odori. Preparare un battuto con il lardo, il prezzemolo, la carota, l'aglio, la cipolla e il sedano.

Soffriggere dolcemente il battuto e poi unire 1 generoso cucchiaio di concentrato di pomodoro sciolto nel vino bianco secco.

Aggiungere la lepre e cuocere un'ora a fuoco lento.

A metà cottura, versare il succo di 1 limone e il burro.

A fine cottura, restringere il sughetto se è necessario.

A me piace molto unire il concentrato e meglio ancora il triplo concentrato di pomodoro, perchè a fine cottura, quando il sughetto si è rappreso, lo lascio bello densino e non acquoso.

In questo modo non aggiungo farina per addensare.



CAPRIOLO STUFATO di Rosy

per 6 persone

1 kg di carne di capriolo (spalla, coscia) - tagliarlo a pezzi di circa 40-50 gr.

2 carote

1 cipolla media

1 gambo di sedano

timo

2 foglie di alloro

2 chiodi di garofano

pepe a piacere

1 bicchiere e ½ di vino rosso

1 bicchiere e ½ di vino bianco

1 bicchiere d'acqua

1 dado

1 patata

1 cucchiaino di senape dolce

1 cucchiaio di grappa

1 cucchiaio di rum

Rosolare un bel pezzo di pancetta tagliata a pezzettini piccoli in un tegame (si può mettere lardo o entrambi) insieme a un poco di olio e di burro.

Quando inizia a rosseggiare, unire i pezzetti di capriolo, e cuocere per una decina di minuti rigirando spesso.

Unire due carote a pezzetti, una cipolla media e un gambo di sedano tritati, timo, due foglie di alloro, due chiodi di garofano, una macinata di pepe, tre bicchieri di vino, metà rosso e metà bianco, un bicchiere d'acqua, un dado.

Coprire e cuocere a fuoco bassissimo per circa 50 minuti (il tempo varia a seconda dell'età del capriolo).

Dopo una quarantina di minuti aggiungere una patata tagliata a pezzettini.

A cottura ultimata togliere la carne e tenerla in caldo ben coperta. Frullare il sugo con le verdure ed insaporirlo con un cucchiaino di senape dolce, un cucchiaio di grappa e un cucchiaio di rum.

Mescolare bene, rimettere la carne nel sugo, riportare a bollore, spegnere e servire con polenta, canederli o con semolino.

ANATRA AL FORNO di Rosy

1 anatra
 olio,
 burro
 1 cipolla bionda
 chiodi di garofano a piacere
 aglio
 grappa a piacere
 rosmarino
 maggiorana sale e pepe
 Fiammeggiare e lavare bene l'anatra
 Salare e pepare internamente e mettere la cipolla intera, con infilati i chiodi di garofano.
 In un tegame da forno mettere l'olio e il burro e lasciare dorare l'anatra a fuoco basso, aggiungere l'aglio, la salvia e la maggiorana e passarla nel forno già caldo.
 Cuocere un'oretta e di tanto in tanto bagnarla con il suo sugo e girarla.
 Una decina di minuti prima di toglierla dal forno, aggiustare di sale e aromatizzare con la grappa. Lasciare addensare il sughetto nel forno e servire calda.

GIRELLO AL CARTOCCIO di Rosy

Girello
 1 arancia
 1 limone
 olio
 sale e pepe q.b.
 Tagliare a fettine l'arancia e il limone.
 Disporle su carta stagnola, alternando le fette arancia e limone. (disporle in modo che poi coprano tutto il girello)
 Appoggiare il girello, versare un giro d'olio e avvolgerlo bene nel cartoccio. Appoggiare nella pirofila e infornare 180° per circa 3/4 d'ora. Aprire il cartoccio e lasciar scivolare il tutto, compresi i succhi rilasciati dagli agrumi e dalla carne, salare, pepare e alzare il forno a 200° ancora per una decina di minuti. Girare l'arrosto in modo che prenda colore, toglierlo dal forno e lasciarlo riposare prima di tagliarlo.

CAPRETTO AL FORNO CON PATATE NOVELLE di Bruna Cipriani

INGREDIENTI

- 2 kg di capretto nostrano
- 100 g di burro
- 1 dl di olio d'oliva extravergine
- 1 kg di patate novelle
- un pizzico di segrisola (timo selvatico)
- un paio di rametti di rosmarino
- 1 limone
- 30 g di brandy
- sale e pepe
- 50 g di noci con il guscio

PER IL CAPRETTO

Tagliate il capretto in piccoli pezzi, metteteli in una teglia di alluminio spesso o di rame, conditelo bene con olio e pepe. Aggiungete il burro





Alcune gocce di limone e il brandy, aiutano a far perdere una parte del sapore selvatico al capretto che a volte è troppo carico, così anche le noci intere con il guscio che, rosolando nel burro lasciano un aroma di noce-nocciola.

Aggiungete un mazzetto aromatico composto da segrisola e rosmarino, se si hanno, le noci intere con il guscio (io non le avevo), salate e mettete in forno ad 180°C.



Dopo 20 minuti circa, bagnate con il limone e mescolate con una spatola di legno, poi bagnate ancora con il brandy e mescolate nuovamente. Lasciate cuocere a fuoco medio ancora 20 minuti. Togliete il mazzetto aromatico, le noci e, volendo, aggiungete le patate novelle tagliate a pezzi, quindi continuate la cottura, fino ad ottenere il capretto di un bel colore bruno tabacco e le patate ben dorate (qui non ci sono perchè l'ho preparato ora per portarlo domani dai miei)



PRESENTAZIONE Mettete nei piatti alcuni pezzi di capretto e le patate affiancando un cucchiaio di polenta fumante e irrorate con il fondo di cottura.

CAPRETTO ALLE DUE COTTURE: di Bruna Cipriani

CAPRETTO in "sguazèt"



kg. 2 di carne di capretto nostrano
100 gr. di olio;
100 gr. di lardo (o un pezzo di burro) o metà e metà come ho fatto io



2 cipolle
 1 gamba di sedano,
 4 foglie di salvia,
 1 rametto di rosmarino,
 2 spicchi di aglio;
 un rametto di timo selvatico
 mezza bottiglia di vino bianco portato a bollore per fargli perdere l'acidità;
 1/2 limone;
 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Ho rosolato i pezzi di capretto con il lardo e l'olio nel lavècc (va bene anche una pentola di terracotta o una teglia).
 Ho preparato un battuto di ciolla, sedano, rosmarino, salvia e aglio, l'ho unito al capretto e fatto rosolare lentamente.
 Quando il tutto è ben rosolato, ho salato, pepato, versato il vino ed ho terminato la cottura nel forno a 180° per circa un'oretta.
 Poco prima di servire ho aggiunto il prezzemolo e il sugo del limone, tirando la salsa sul fuoco vivo fino alla giusta densità.

COSCIOTTO DI CAPRETTO AL ROSMARINO E SEGRISOLA di Bruna Cipriani



1 cosciotto di capretto nostrano
 100 gr di burro



alcune fettine di pancetta o lardo
 3 rametti di rosmarino
 2 spicchi di aglio
 alcuni rametti di segrisola (timo selvatico)
 1 bicchiere di vino rosso scaldato
 sale e pepe

Ho staccato il cosciotto con alcuni filetti di pancetta, di aglio e dei ciuffetti di rosmarino tenero, l'ho messo in una teglia unta di burro e l'ho cosperso con il rimanente burro, il rosmarino e 1 spicchio d'aglio. L'ho fatto colorire da ambedue le parti ed ho sfumato con il vino rosso, salato, pepato e messo in forno a 180° per circa un'oretta, cospargendolo spesso con il sughetto di cottura e girandolo alcune volte (aggiungere brodo se si dovesse restringere).

POLPETTONE BRUNA di Bruna Cipriani

1kg di carne tritata mista(maiale, manzo, vitello)insieme si può mettere o 1 salsiccia sbriciolata o 1 fetta di mortadella di bologna o una fetta di mortadella di fegato.

2 manciate di parmigiano grattugiato
 2 uova
 prezzemolo, rosmarino, timo e cipolla tritati (se piace aglio)
 del pane ammollato nel latte (anche pane grattugiato).
 1 patata lessata schiacciata
 sale e pepe
 Amalgamare tutti gli ingredienti e formare tre polpettoni a forma di pagnotta.
 Passarli nella farina bianca e rosolarli in olio, burro e rosmarino.
 Sfumare con un bicchiere di vino bianco e mettere in forno a 180°/200° per circa mezzora irrorando ogni tanto con il fondo di cottura.

CONIGLIO AL PESTO MATTO di Bruna Cipriani

Ingredienti per 6 persone
 1 coniglio
 6 filetti di acciuga sott'olio



2 carote e 2 limoni e
1 costa di sedano verde
1 cucchiaino di capperi sotto sale
4 spicchi d'aglio
3-4 rametti di rosmarino
3-4 rametti di salvia
1 mazzetto di prezzemolo
1 bicchiere di vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Tagliate il coniglio a pezzi non troppo piccoli, lavateli sotto acqua corrente, strofinateli con il succo di un limone e lasciateli sgocciolare in un colapasta per circa 2 ore. Tritate le acciughe con i capperi dissalati sotto acqua corrente, l'aglio spellato, le erbe aromatiche lavate e asciugate, tenendo da parte qualche foglia di salvia e un rametto di rosmarino. Pestate il trito in un mortaio o passatelo al mixer e diluite il tutto con il succo dei limoni rimasto e il vino bianco. Fate rosolare i pezzi di coniglio in una padella con poco olio, le carote e il sedano puliti e tagliati a pezzi, le foglie di salvia e il rametto di rosmarino tenuti da parte e gli spicchi d'aglio rimasti per circa 15'. Eliminate le erbe aromatiche, salate, pepate, aggiungete il pesto matto e proseguite la cottura a fuoco basso per 30'. Potete servire il coniglio sia caldo sia freddo.

CONIGLIO CON ACETO ALLA ROMANA di Bruna Cipriani

Dosi: per 4 persone

Ingredienti: 1 coniglio di 1 kg circa - 40 gr di strutto - 3-4 filetti di acciuga - 3 spicchi di aglio - qualche rametto di rosmarino - poca farina - aceto - sale - pepe

Esecuzione

Tagliare il coniglio a pezzi, lavarli e infarinarli.

Mettere in una padella lo strutto con il rosmarino e quando quest'ultimo sarà rosolato eliminarlo e aggiungere i pezzi di coniglio. Lasciarli rosolare rigirandoli di tanto in tanto; salarli, peparli e toglierli dal tegame tenendoli in caldo. Pestare l'aglio con le acciughe e unirli a 1 dl di aceto. Unire questo miscuglio al fondo di cottura del coniglio, mescolare e lasciar ridurre quasi completamente l'aceto. Rimettere i pezzi di coniglio nel tegame e



continuare la cottura ancora per mezz'ora. Servire caldo.

STINCO DI VITELLO AL FORNO IN SALSA DI MELE di Giuliana

1 stinco di vitello
2 carote
2 costa di sedano
1 cipolla
2 rametti di rosmarino
3/4 rametti di timo
3 foglie di salvia
2 spicchi d'aglio
2 bicchieri di vino bianco
olio, burro
sale, pepe

per la salsa di mele:

4 mele (io uso le Golden o le Stark)
mezzo bicchiere di vino bianco
1 noce di burro

La sera mettere a marinare lo stinco, precedentemente pulito da eventuale grasso in eccesso, lavato e asciugato, con la verdura tagliata a pezzi e un bicchiere di vino bianco.

Al momento di cuocere, scaldare il forno a 200°, togliere lo stinco dalla marinata, asciugarlo e farlo rosolare bene in una teglia con burro e olio.

Scolare dalla marinata la verdura e aggiungerla allo stinco, quindi sfumare con un altro bicchiere di vino bianco.

Una volta asciugato il vino, salare e pepare, aggiungere poca acqua calda e mettere in forno.

La cottura avverrà in circa 3 ore. Controllare spesso rigirando lo stinco, bagnandolo con il fondo di cottura affinché sia ben dorato e aggiungendo altra acqua calda se il fondo dovesse asciugarsi troppo.

Una volta cotto, toglierlo dalla teglia e affettarlo.



Filtrare il fondo di cottura dalla verdura e con il sugo ottenuto, nappare la carne.

Nel frattempo, preparare la salsa.

Sbucciare e affettare finemente le mele, metterle in una casseruolina con il vino bianco e lasciarle cuocere bene.

Una volta cotte, dare una frullata col minipimer per renderle ben lisce e aggiungere una noce di burro. Tenere in caldo.

Servire la carne accompagnata dalla salsa.



CONIGLIO ALLE OLIVE di Giuliana

1 coniglio a pezzi
 olive taggiasche abbondanti
 trito abbondante di aglio, rosmarino e timo
 olio d'oliva, sale, pepe nero
 4 o 5 pomodorini ciliegia
 mezzo bicchiere di vino bianco buono

Lavare bene il coniglio, lasciandolo a bagno qualche minuto con acqua e aceto. Asciugarlo quindi metterlo a rosolare in un tegame con l'olio d'oliva, salare e pepare e quando è ben rosolato aggiungere il trito aromatico, lasciar insaporire un paio di minuti quindi sfumare con il vino. Lasciar evaporare, aggiungere le olive e i pomodorini tagliati a metà, praticamente non si dovranno vedere quando la carne sarà cotta.

Coprire con un po' d'acqua calda e continuare la cottura aggiungendone poca per volta se si asciuga troppo.

E' pronto quando la carne è morbida morbida e il fondo è abbastanza ristretto ma non troppo.

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL TIMO E MIELE di Giuliana

per due guance (poco più di 2 kg)

2 guance di manzo
 4 grosse cipolle bionde
 2 spicchi d'aglio
 4 carote
 4/5 coste di sedano
 1 mazzetto di timo
 3 chiodi di garofano
 4 o 5 bacche di ginepro
 profumo di noce moscata
 1 pezzetto piccolissimo di stecca di cannella
 1 scatola di pelati
 (meglio i pomodori freschi spellati e tritati)
 2 cucchiaini di miele
 1 bottiglia di vino rosso buono
 (io avevo in casa il Cabernet e ho usato quello)
 sale, pepe



olio, poco burro.

Tritare finemente le cipolle con l'aglio, le carote e il sedano.

In una capace pentola mettere olio e burro e mettere sul fuoco, quando il burro comincia a sfrigolare unire la carne e lasciarla rosolare bene, salare e pepare e aggiungere il trito abbondante di verdure e continuare a rosolare lasciando insaporire mescolando sempre perchè non attacchi.

A questo punto unire tutto il vino rosso, e lasciar evaporare qualche minuto, quindi aggiungere i pelati, il timo e dell'acqua calda o del brodo caldo, fino a coprire la carne. Unire anche i chiodi di garofano, il ginepro leggermente pestato, una grattatina di noce moscata e un pezzetto piccolissimo di stecca di cannella.

Lasciar cuocere a tegame coperto e a fuoco basso per circa un'ora, dopodichè unire il miele mescolando bene affinché si sciolga perfettamente.

Regolare di sale e continuare a cuocere finchè la carne, provata con la forchetta sia cotta e tenera. Ci vorranno in tutto circa 2/3 ore più o meno.

Il sugo dovrà essere corposo ma morbido comunque non liquido. Togliere la carne dall'intingolo e passare il sugo al passaverdure. Servire la guancia affettata, nappata con il sugo e accompagnata dalla polenta.

ARROSTO DI COPPA NEL LAMBRUSCO con mostarda di mele campanine di Giuliana

1 pezzo da circa 1 kg di carne di maiale la parte della coppa, è un pezzo abbastanza rotondo inframmezzato da poco grasso.

- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di timo
- 1 spicchio d'aglio
- 2 bottiglie di Lambrusco secco (io ho trovato solo quello di Sorbara)
- olio, sale e pepe

Mostarda mantovana di mele, le campanine.
(questa era compra)



In una capace pentola rosolare la carne nell'olio, insieme al timo, rosmarino, alloro e uno spicchio d'aglio. Quando è ben rosolata coprirla completamenet con del Lambrusco, aggiungere la carota sbucciata, il sedano e la cipolla mondati.

Incoperchiare e lasciar cuocere finchè la carne è morbida e cotta ma non sfatta.

Se il liquido fosse ancora molto, togliere dalla pentola la carne e lasciar ridurre.

Affettare la carne, filtrare il sugo e cospargere le fette di arrosto. Servire con la mostarda di mele campanine.

POLPETTONE DI MAIALE AL LIMONE E MAGGIORANA di Giuliana

500 gr. polpa di maiale macinata non troppo fine con 50 gr di pancetta tesa dolce.

- 2 uova,
- 3 fette di pancarrè senza crosta bagnate con 4 cucchiari di latte,
- 2 limoni,
- 2 cucchiari di buccia di limone grattugiata,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 piccola cipolla, un bel mazzetto di maggiorana,
- 100 gr di grana grattugiato,
- sale e pepe,
- un bicchiere di vino bianco,
- poca farina,
- olio.

In una terrina lavorare bene la carne macinata con le uova, la cipolla tritata molto finemente, il pane ammolato nel latte ben strizzato, i due cucchiari di buccia tritata di limone la maggiorana lasciata a foglioline, il grana, sale e pepe.

Impastare bene e formare un polpettone cilindrico, infarinarlo bene e rosolarlo in un po' d'olio da tutte le parti. Trasferirlo in forno già caldo a 200°. A metà cottura sfumare col vino bianco e aggiungere i due limoni tagliati ognuno in quattro pezzi, i due spicchi d'aglio interi e ancora un po' di maggiorana.

Portare a cottura rigirandolo ogni tanto e bagnandolo col suo sugo. Se si asciuga troppo si può allungare con il vino o con un po' d'acqua.



POLPETTONE AL GINEPRO CON ZABAIONE SALATO AL GINEPRO di Giuliana

per il polpettone:

800 gr carne di manzo macinata fine(almeno due volte al tritacarne)
100 gr salsiccia spellata
100 gr prosciutto cotto tritato fine
2 fette di pancarrè senza crosta ammolate nel latte e strizzate.
3 uova intere
50 gr parmigiano grattugiato
5/6 bacche di ginepro pestate
un trito di prezzemolo e aglio
1 bicchiere di vino bianco
poca farina
sale, pepe.

per lo zabaione:

6 tuorli
1 dl. di vino bianco
uno scalogno medio
1/2 dl. di brodo
10 gr bacche di ginepro pestate finemente
sale e pepe

In una terrina mescolare la carne con la salsiccia sbriciolata, il prosciutto tritato, le uova, il trito di prezzemolo, le bacche pestate, il parmigiano, il pane bagnato e strizzato, fino ad avere una massa che si stacca dalla ciotola senza rompersi.

Se fosse ancora troppo molle, aggiungere del pangrattato o dell'altro parmigiano. Formare un polpettone di forma cilindrica e passarlo nella farina. Rosolarlo in olio e burro, sfumare col vino bianco e cuocere in forno controllando spesso che non si attacchi, eventualmente aggiungere dell'altro vino bianco. Una volta cotto, affettare e servire con lo zabaione salato al ginepro.

Lo zabaione: Mescolare insieme vino e brodo. A parte in una casseruola mettere i tuorli a bagnomaria, unire il liquido a filo e montare con la frusta elettrica continuando fino ad avere una salsa dalla consistenza dello zabaione, aggiungere il ginepro pestato finemente e continuare a montare con la frusta. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e servire caldo accompagnando il polpettone.