

CARNI IN UMIDO

SPEZZATINO, SCALOPPINE, OSSOBUCHI

La regola

La regola base per questo tipo di cottura è quella di dare una leggera infarinatura alle carni e di rosolare a fuoco leggermente vivace, in questo modo otterremo delle carni morbide.

Come cucinarlo

Lo spezzatino: in un tegame mettere olio, sedano, cipolla e carota tagliati grossolanamente, rosolare per alcuni minuti, una volta appassite le verdure adagiare i pezzetti di carni precedentemente infarinati. Continuare la rosolatura per alcuni minuti, a doratura ultimata sfumare con del vino o del brodo vegetale si copra il tegame e si continui la cottura a fiamma bassa per circa novanta minuti, a piacere si può aggiungere qualche cucchiaino di passata di pomodoro.

Le scaloppine: Per tutte le bistecche e le fettine in genere, è importantissimo far scaldare la padella prima di farvi cuocere la carne. Bisogna sempre far scottare la fettina da ambo i lati per mantenere inalterata la succosità, il sapore e la tenerezza della carne. La salatura deve sempre avvenire a cottura quasi ultimata.

Passare le fettine nella farina bianca, saltarle in padella una ad una con olio o burro a fiamma molto vivace per pochissimo tempo al fine di ottenere una doratura. A doratura ultimata, rimettere tutte le fettine in padella ed aggiungere a piacere limone, vino, marsala o altro . . .

Il procedimento rimane uguale per le scaloppine di vitello, bufalo, maiale, pollo.

Ossobuchi: in un tegame preparare un soffritto con olio cipolla, sedano, carota quando le verdure risulteranno appassite adagiare gli ossobuchi leggermente infarinati e farli rosolare a fuoco medio vivace da ambo i lati, dopodiché sfumare con vino o brodo vegetale, continuare la cottura coprendo il tegame. Il tempo di cottura è di 90 minuti

Brasato e stracotto: il procedimento è uguale a quello delle carni in umido.

La regola

La regola è quella di utilizzare cucchiai, pinze o forchette in legno per girare i pezzi di carne che non devono essere mai bucati.

Consigli

Per ottenere un ottimo brasato tenerlo a bagno in una marinatura composta di verdure e vino rosso almeno dodici ore, tempo di cottura 2-2,30 ore.

