

SAPORI D'EUROPA

LA CARNE
DI VITELLO

1 BUONA IDEA PER
1000 BUONE IDEE



Per maggiori informazioni
www.vivailvitello.it

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità.

La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

CURIOSITÀ In generale la carne di vitello ha un basso contenuto in grassi e i tagli più magri sono quelli tratti dalla spalla e dalla coscia.

COSTOLETTE di VITELLO alla VALDOSTANA

Ricetta della scuola di cucina Grano e Farina

www.grano-farina.com

Chef: Pino Ficara

Ingredienti

4 costolette di vitello senza osso
120 g di Fontina a fette
80 g di prosciutto cotto
2 uova sbattute
sale
pepe
farina
pangrattato oppure grissini schiacciati
100 g di burro (meglio se chiarificato)
120 g di burro al tartufo

Preparazione

Con un coltellino fare una tasca in ogni cotoletta. Battere la carne per rendere lo spessore omogeneo, insistere un poco sulla apertura per poi facilitarne la chiusura. Aprire la tasca e metterci 30 g di formag-

gio (e 20 g di prosciutto, se lo desiderate). Chiudere bene e, se necessario, usare uno stuzzicadenti.

Salare, pepare, infarinare, poi passare nell'uovo sbattuto e successivamente nel pangrattato.

Scaldare il forno a 180°C.

Cuocere la carne in padella con il burro fino a che le costolette siano ben dorate da entrambe i lati. Trasferire la carne su una teglia, mettere 30 g di burro tartufato su ogni cotoletta e cuocere in forno già caldo per un massimo di 10 minuti fino a completa cottura della carne.

Servire con insalata fresca e patate al forno o fritte.

Abbinare un vino bianco secco, un Prosecco oppure un Lambrusco Secco.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

Scamone "a la mode"

di G. Casagrande-Accademia Italiana Chef

Ingredienti

400 gr di scamone di vitello
1 spicchio di aglio
mezza cipolla bianca
1 rametto di rosmarino

Preparazione

Prendere una casseruola con doppio fondo, aggiungere olio EVO, lo spicchio d'aglio, la cipolla, il rametto di rosmarino e la cascia. Rosolare a fuoco alto 5 minuti da una parte e 5 minuti dall'altra.

Abbassare la fiamma e cuocere per 20 minuti; per una cottura media il cuore deve essere a 62 gradi. Lasciare raffreddare e tagliare a fette con spessore di 1,5 cm.

PURÈ DI PATATE

Ingredienti

700 gr patate
(5 patate medie)
10 gr burro
1/2 bicchiere di latte

Preparazione

Lessare le patate con la pelle nel microonde per 6 minuti, togliere la pelle e schiacciarle con l'apposito schiacciapatate e metterle dentro una casseruola di ceramica, aggiungendo i 10 gr di burro e il latte.

PURÈ DI SCALOGNO

Ingredienti

30 scalogni
60 gr di burro
2 cucchiai di latte

Preparazione

Togliere la pelle e tagliarli a metà. Metterli in una casseruola e cuocere a fuoco alto con il burro stando attenti che non friga, mescolando spesso.

Una volta rosolate e semi-cotte, trasferire il tutto nel forno per 1h a 170° ventilato. Togliere dal forno e con il miniprimer mixare il tutto aggiungendo il latte

RIDUZIONE VINO E MIRTILLI

Ingredienti

125 gr di mirtilli
1 cucchiaio di zucchero di canna

1 cucchiaio di acqua
1 spicchio di aglio (senza anima)
olio EVO

fondo di cottura del vitello

1 cucchiaio di farina 00

brodo di carne

1 bicchiere di vino rosso

Preparazione

In una padella mettere i mirtilli, lo zucchero e l'acqua; cuocere fino a che non diventi una salsa mescolando sempre.

In un'altra padella mettere 2 cucchiai di olio, lo spicchio di aglio senza anima tritato finemente, 3 mestoli di fondo di cottura del vitello, rosolare qualche minuto, infine aggiungere il cucchiaio di farina e formare una leggera cremina. Sfumare poi con il vino; una volta sfumato bagnare con il brodo (5 mestoli) e ridurre il tutto del 40% ca.

Aggiungere poi la salsa di mirtilli.

Cuocere per 5 minuti a fiamma bassa.

Chiudere il fuoco. Far raffreddare, una volta raffreddato mixare.

ZUCCHINE E CIPOLLE

Ingredienti

500 gr di zucchine
1 cipolla
1 spicchio di aglio (senza anima)

Preparazione

Lavare le zucchine e tagliarle a Salpican; Togliere la pelle della cipolla e tagliarla a Brunaise.

In una padella antiaderente aggiungere olio, lo spicchio di aglio, le zucchine e le cipolle. Cuocere a fiamma media per 10 minuti. Abbassare la fiamma e cuocere per altri 10 minuti.



Fagottini con gelée

Ricetta di: Gusti Tuscia

Ingredienti

200 g di vitello, taglio albesse (possibilmente dal girello) - 50 g di insalatine miste
1 carota - 1/2 finocchio - 1 foglia di cavolo viola - 1 spicchio di aglio - sale - olio EVO
250 ml di Vermouth (14° alcolici) - 8 g di colla di pesce (2 fogli) - scorzetta di limone (o arancia)

Preparazione

Preparare 12 ore prima le gelatine di Vermouth. Ammollare i fogli di gelatina in 5 volte il peso della gelatina, lasciare in acqua fino al completo assorbimento.

Mettere sul fornello 50 cl di Vermouth, unire la scorzetta di limone tagliata a coltello, e far scaldare a fuoco dolce fino alla temperatura di 50°C circa, unire la gelatina e spegnere il fuoco, mescolare fino al completo scioglimento della gelatina.

Unire al Vermouth rimanente, filtrare al colino cinese. Versare la preparazione in un contenitore piatto, allo spessore di 1 cm. Lasciar intiepidire e poi riporre a raffreddare in frigorifero per 12 ore.

Per i fagottini:

lavare e asciugare le insalate, pulire la carota e il finocchio e tagliarle in julienne finissima. In una terrina strofinata con l'aglio mescolare le insalate con le carotine e il finocchio, condire con l'olio. Stendere una fettina di albesse, condirla con sale e pepe, distribuire 1 cucchiaio di insalata e chiudere a fagottino.

Per i fagottini:
lavare e asciugare le insalate, pulire la carota e il finocchio e tagliarle in julienne finissima. In una terrina strofinata con l'aglio mescolare le insalate con le carotine e il finocchio, condire con l'olio. Stendere una fettina di albesse, condirla con sale e pepe, distribuire 1 cucchiaio di insalata e chiudere a fagottino.



Tortelli con midollo e...

Ricetta di: Il Salotto di Penelope

Ingredienti

3 uova del peso di 70 g l'una, 200 g di farina 00, 100 g di farina semola di grano duro
500 g di ricotta vaccina, 100 g di Parmigiano Reggiano, 400 g di scamone di vitello, 250 ml di vino bianco, 100 g di Midollo di bue, 40 g di burro chiarificato, 10 fiori eduli.

Preparazione

Fare un impasto con la farina e le uova, lavorare con le mani per 5/10 minuti. Lasciare riposare per 20/30 minuti e poi tirare una sfoglia sottile di circa 2 millimetri.

Cuocere il vitello in padella con un goccio d'olio, sfumare con il vino bianco e aggiungere acqua calda o brodo per portarlo a cottura (20 minuti), frullarlo e unirlo alla ricotta e al parmigiano, spolverare con il pepe verde.

Tagliare la sfoglia di diametro 10 cm, prendere un tondo tra le mani, mettere al centro un cucchiaio abbondante di ripieno, chiudere a mezzaluna e sigillare bene i bordi prendendo vigorosamente, poi richiudere ad anello piegando le 2 estremità e sovrapprendole una sull'altra. Cuocere in abbondante acqua bollente e salata, per 5/6 minuti. Nel frattempo in una padella antiaderente cuocere il burro chiarificato e il midollo a fiamma bassissima; una volta sciolto il midollo, trasferirlo in un'altra padella versando il liquido filtrato con un colino e rimettere sul fuoco, scolare la pasta e passare in padella con burro e midollo. Servire immediatamente con una spolverata di pepe verde e decorare con i fiori eduli.

Fare un impasto con la farina e le uova, lavorare con le mani per 5/10 minuti. Lasciare riposare per 20/30 minuti e poi tirare una sfoglia sottile di circa 2 millimetri.

Cuocere il vitello in padella con un goccio d'olio, sfumare con il vino bianco e aggiungere acqua calda o brodo per portarlo a cottura (20 minuti), frullarlo e unirlo alla ricotta e al parmigiano, spolverare con il pepe verde.

Tagliare la sfoglia di diametro 10 cm, prendere un tondo tra le mani, mettere al centro un cucchiaio abbondante di ripieno, chiudere a mezzaluna e sigillare bene i bordi prendendo vigorosamente, poi richiudere ad anello piegando le 2 estremità e sovrapprendole una sull'altra. Cuocere in abbondante acqua bollente e salata, per 5/6 minuti. Nel frattempo in una padella antiaderente cuocere il burro chiarificato e il midollo a fiamma bassissima; una volta sciolto il midollo, trasferirlo in un'altra padella versando il liquido filtrato con un colino e rimettere sul fuoco, scolare la pasta e passare in padella con burro e midollo. Servire immediatamente con una spolverata di pepe verde e decorare con i fiori eduli.

Tagliare la sfoglia di diametro 10 cm, prendere un tondo tra le mani, mettere al centro un cucchiaio abbondante di ripieno, chiudere a mezzaluna e sigillare bene i bordi prendendo vigorosamente, poi richiudere ad anello piegando le 2 estremità e sovrapprendole una sull'altra. Cuocere in abbondante acqua bollente e salata, per 5/6 minuti. Nel frattempo in una padella antiaderente cuocere il burro chiarificato e il midollo a fiamma bassissima; una volta sciolto il midollo, trasferirlo in un'altra padella versando il liquido filtrato con un colino e rimettere sul fuoco, scolare la pasta e passare in padella con burro e midollo. Servire immediatamente con una spolverata di pepe verde e decorare con i fiori eduli.

Tagliare la sfoglia di diametro 10 cm, prendere un tondo tra le mani, mettere al centro un cucchiaio abbondante di ripieno, chiudere a mezzaluna e sigillare bene i bordi prendendo vigorosamente, poi richiudere ad anello piegando le 2 estremità e sovrapprendole una sull'altra. Cuocere in abbondante acqua bollente e salata, per 5/6 minuti. Nel frattempo in una padella antiaderente cuocere il burro chiarificato e il midollo a fiamma bassissima; una volta sciolto il midollo, trasferirlo in un'altra padella versando il liquido filtrato con un colino e rimettere sul fuoco, scolare la pasta e passare in padella con burro e midollo. Servire immediatamente con una spolverata di pepe verde e decorare con i fiori eduli.

