

02 Aprile 2011

A ciascun taglio la sua ricetta

Per cucinare bene occorrono materie prime di qualità, ricetta e qualche consiglio giusto. Se vuoi scoprire i segreti per cucinare tutti i tagli del maiale, prova a seguire queste semplici regole.



Emilia-Romagna

4 CONSIGLI PER UN ARROSTO PERFETTO

Scegliere la padella adeguata alle dimensioni del pezzo. Non lasciar bruciare l'olio fino a fumare, per il bene dell'arrosto e della salute. Aggiungere verdure per un piatto completo e profumato. Se pungiamo col forchetton e il liquido che esce è ancora rosa, l'arrosto non è pronto; se non esce nessun liquido, abbiamo cotto un po' troppo.

Consigliato per: coppa, capocollo, carré, filetto, lonza, cosciotto.

PRONTI A SFORNARE

Per cuocere in forno, disporre la carne in un contenitore aperto. Acqua e grasso colano via ma restano nel contenitore: possono essere usati per irrorare il pezzo. I tempi di cottura variano a seconda del tipo di carne e del peso.

Consigliato per: coppa, pancetta, stinco, costine, cosciotto, arista, filetto.

LA GRIGLIA DEI SEGRETI

La carbonella va accesa 30-40 minuti prima, in modo che il calore formi la crosticina e il sapore sia più intenso. I primi pezzi si attaccheranno alla graticola, ma andando avanti sarà tutto più semplice. In ogni caso, meglio assaggiare che fidarsi delle ricette. Più che la bellezza del barbecue, conta la bravura del cuoco.

Consigliato per: bracioline, costine o puntine, bistecche (di lonza, di filetto e di carré).

IN PADELLA

Meglio una cottura veloce per evitare che la carne diventi dura. Si può saltare con burro e salvia o con aglio, olio e peperoncino.

Consigliato per: nodino, bracioline,

fegato, rognone.

DA BOLLIRE

Le parti cosiddette povere, ma da buongustai, vanno lessate in acqua salata portando a bollore. Per sgrassare meglio la carne occorre poi buttare l'acqua di cottura, scolare e ripetere l'operazione con acqua pulita e ben salata.

Consigliato per i piedini.
