



Consigli di cottura di base

Per prima cosa consigliamo di togliere la carne dall'involucro appena arrivati a casa. Le bistecche o simili vanno asciugate molto bene con della carta cucina. Bagnate con un sottile filo d'olio la carne in tutte le sue parti, anche tra la prima fetta (es. bistecche) e il contenitore. Il contenitore può essere uno specifico da frigo in plastica o vetro oppure anche un piatto coperto con pellicola trasparente. In questo modo si conservano anche per tre quattro giorni. Se si decide di congelare la carne meglio farlo subito. Meglio cucinare la carne congelata senza scongelare.

Bollito:

Rosolare (non troppo) il pezzo in una padella antiaderente molto calda a secco e in modo vigoroso. Mettere poi in acqua con le verdure e il sale. Dopo circa due/tre ore a bollore basso sentire la cottura provando a trafiggere il pezzo con uno spiedino, se entra senza sforzo togliere dal brodo, lasciare riposare per 10 minuti, tagliare e servire.

Arrosto: Rosolare il pezzo in una padella antiaderente molto calda a secco fino a far "arrostito" la parte esterna, mettere poi in forno preriscaldato a 150 gradi a 120 gradi con un po' di vino bianco o brodo. Cuocere così lentamente per due ore e mezza se si tratta di un pezzo piccolo, per 3 ore e mezza i pezzi più grossi e dipendentemente dal vostro gusto. La carne cotta è meglio sia morbida e leggermente rosata che non secca e marrone. A queste temperature non conta tanto il tempo, lasciate pure la carne in forno fino al momento di tagliarla o abbassando il forno a 85 gradi dopo il tempo desiderato.

Spezzatino: Tagliare le verdure, brasarle con olio. Rosolare sempre a secco in padella, unire alle verdure tritate e partire poi con la cottura mettendo gli aromi tritati (vino rosso, farina bianca, paprica, ecc.) aggiungendo brodo se risulta troppo secco. Lo spezzatino in umido deve essere cotto sotto un liquido per cucinare senza seccare. Cucinare a fuoco molto basso per 2/4 ore a seconda della specie di carne. Verso la fine, se si è asciugato aggiungere acqua o brodo, ma questo è sintomo di una cottura troppo veloce ed energica.

Musetto: Non tenere il musetto o lo zampone in frigo incartato ma aperto o in un sacchetto del pane.

Mettere il musetto in acqua fredda per 2/3 ore per ammorbidirlo (anche una notte). Partire poi con la cottura in abbondante acqua e senza legarlo. Quando inizia a bollire abbassare il fuoco al minimo in modo di vedere l'acqua fumare. Continuare per circa tre/quattro ore e comunque fino a quando si trapassa facilmente con uno spiedino di legno. A questo punto togliere dall'acqua, togliere il budello, far riposare per 10 minuti e tagliare e servire possibilmente su un piatto caldo oppure sopra il contorno.

Ragu': Tritare e brasare le verdure a parte. Rosolare a secco anche il macinato, unire alle verdure bagnare con il vino rosso e far evaporare poi salare, insaporire e partire con la cottura a fuoco bassissimo. Se ci fa col pomodoro meglio usare il concentrato ed eventualmente ammorbidire con brodo. Sono sufficienti 2 ore di cottura. Con il brodo fare attenzione al sale.

Tabella di massima per la cottura con termometro a sonda.

Carne di manzo senza nervature: 50/55 gradi.

Carne di maiale senza nervature: 73/76 gradi.

Pollo intero o tacchino: 75 gradi.

Pesce intero: 64/67 gradi.

Carne con nervature: 75/80 gradi per 60/120 minuti.