

Nonna Ada in cucina - da Brema: Spalla di Manzo con uva passa prugne e datteri

Inviato da Marista Urru
domenica 13 giugno 2010

Questa ricetta per cuocersi uno stracotto da Re, mi viene da Parpaiola in risposta ad alcune ricette con la birra che avevo ripostato in prima pagina, credendo potessero tornargli utili, invece da inesperta di cucina teutonica, sbagliavo e Franco ha risposto con questa ricetta da provare, chi conosce la cucina di Brema, dà piena ragione a Franco, ed afferma che è un modo eccezionale di trattare lo stracotto.

Salve Marista.

Nix Birra, meglio l'alternativa con il vino Bianco, ad ogni modo con o senza Birra prova questa, per me è troppo lavoro

½ litro di vino.

Rosmarino alloro, pepe grosso, chiodi di garofano, un poco di senape, una carota, una cipolla, pepe, sale, un pizzico di zucchero, e frutta appassita, uva, prugne, datteri.

¼ di brodo, aceto balsamico.

Cuocere il tutto, frullare e lasciare raffreddare, metterci dentro la Carne, usate spalla di Manzo, e lasciarla in frigo al fresco per 48 ore, girandola ogni tanto.

Asciugate quindi bene la Carne e ripassatela nello strutto, passare intanto il liquido della marinata e aggiungerne un poco alla Carne che metterete a cuocere poi a fuoco lento, meglio se in un recipiente di terracotta per 90 minuti, aggiungendo quando necessario del liquido.

Quasi a fine cottura, a piacere, si può aggiungere altra frutta appassita, come le susine ad esempio. Il resto del liquido si usa per fare la salsa con un po' di fecola di patate.

Come contorno, patate lesse e i classici crauti rossi lessati.

Accompagna con Vino rosso corposo, un Amarone o un Barolo direi.

Ciao
Franco.

PS, questa ricetta che ti mando di mattina è dovuta alla cortesia della Donna delle pulizie che oggi rischiava di essere scaraventata giù dalle scale assieme al suo dannato aspirapolvere per molestie mattutine, appunto per non esser fatta saltare, ha acconsentito a darmela,

roba da matt.
Franco