Tonnato di cipolle



Domenica, di quelle che hai voglia di rilassarti e dedicare un po' di tempo per te stessa e non vuoi però rinunciare ad un buon pranzetto? Con il tonnato di cipolle, (codone di vitello con cipolle) salvi capra e cavoli: prepari un secondo ed hai gratis il sugo per la pasta! Una bontà!

★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr circa di codone
2. Una rete di cipolle dorate
3. 5/6 foglie di salvia
4. Olio evo qb
5. Un cartoccio di vino bianco
6. Sale qb
7. 500 gr. di maccheroni
8. Grana grattugiato abbondante

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Pela le cipolle e tagliale a fette

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok metti l’olio, aggiungi le cipolle e falle imbiondire
- Sfuma con vino bianco ed aggiungi la salvia
- Adagia la carne, sala e copri con un coperchio
- Fai cuocere almeno un paio d’ore, girando di tanto in tanto la carne
- Togli l’arrosto e mettilo in un piatto a raffreddare
- Metti a bollire l’acqua per la pasta
- Rovescia le cipolle in un recipiente e frullale con il minipimer
- Tieni da parte qb di crema di cipolle che utilizzerai per condire la pasta
- In un piatto da portata, confeziona la carne:fai uno strato di crema ed uno di carne finendo con la crema e per scaldare il tutto metti il piatto nel forno acceso a 50° oppure fai gli strati nella wok e scalda a fuoco lentissimo coprendo con un coperchio
- Scola la pasta, condiscila con la crema che hai tenuto da parte e servi con un’abbondante spolverata di formaggio

Il tempo di finire il primo, il tuo tonnato di cipolle è pronto per essere gustato!







Arrosto di codone “burroso”



Pasticciamocongiusy ARROSTO AL BURRO

Durante una pausa caffè in ufficio, con il Dany si parlava di arrosti. In particolare abbiamo scoperto di essere amanti dello stesso taglio di carne, il codone. E' una carne straordinaria, si presta a cotture lunghe, non è grassa e rimane estremamente tenera. Di solito io la preparo con le cipolle, questa è la seconda volta che lo preparo arrosto con il burro come consigliato da Danilo.Non ho mai assaggiato la versione originale, ma ti assicuro che la copia è una bomba…in tutti i sensi!

★ INGREDIENTI ★

1. 1 kg circa di codone

2. 500 gr di burro, meglio se quello chiarificato
3. 2 spicchi d’aglio
4. Odori, io uso salvia e rosmarino

★ PROCEDIMENTO ★

- in una pentola antiaderente fai sciogliere a fuoco lento il burro (scegli la pentola della misura dell’arrosto, più alta che larga, in modo tale da tenere tutto ben raccolto)
- Aggiungi gli odori per insaporire il burro
- Conficca i due spicchi d’aglio nel pezzo di carne e adagialo nella pentola
- Fai cuocere almeno 20′ minuti per parte per una cottura tipo rosbeef, raddoppia il tempo per una cottura classica (valuta in base anche al pezzo di carne)
- Fai raffreddare e taglia a fette
- fai riscaldare il condimento e ripassa le fette per servirle ben calde

Prepara del buon pane fresco perché qui la scarpetta è d’obbligo!