

VI RUBO UN MINUTO

Garofalato di manzo

ANTONELLO COLONNA

Garofalato di manzo

E' interessante come le tradizioni gastronomiche e la storia degli alimenti possano essere mezzi attraverso i quali esplorare la realtà di un territorio e di un popolo.

Se la cucina, con le sue materie prime ed i suoi sapori, costituisce un vero e proprio linguaggio, le ricette della nostra regione, così semplici e popolarissime, ci parlano della necessità e dell'abitudine di utilizzare al meglio i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento. Tra i piatti tipici ve ne sono alcuni dai gusti forti e speziati come il Garofalato, ossia una porzione di girello di manzo - ma volendo anche di altri animali - cucinata con abbondanti chiodi di garofano e pezzetti di lardo.

Il sugo del garofalato veniva anche spesso usato per condire la trippa alla trasterverina, che veniva poi passata in forno arricchita con pecorino grattugiato e un battuto di menta.

Purtroppo questo piatto attualmente è poco usato a causa dei lunghi tempi di

cottura ma un tempo, durante la mia infanzia, era un piatto tipico della domenica ed in molte case trovavi spesso, a sobbollire sul fuoco, un tegame con il garofalato.

Ingredienti per 4 PERSONE: - 800 gr di girello di manzo

Per Lardellare: - 100 gr di lardo in un pezzo unico - 2 spicchi d'aglio - 2 chiodi di garofano - qualche foglia di maggiorana - sale - pepe

Per il sugo: - 1 cipolla - 1 carota - 1 costa di sedano - 2 spicchi d'aglio - 50 gr di burro - 50 gr di lardo - 1/2 bicchiere di vino

rosso - 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro - 2 cucchiaini di prezzemolo tritato - 2 chiodi di garofano - sale - pepe

Preparazione

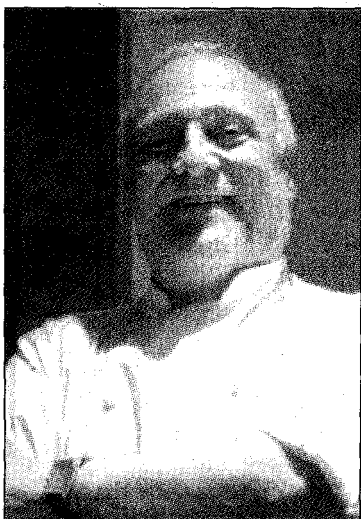
Battete la carne e lardellatela in questo modo: incidetela con un coltello e infilatevi i chiodi di garofano e il lardo tagliato a tocchetti insaporito nell'aglio e nella maggiorana tritati insieme ad un pizzico di sale e pepe. Legate la carne molto stretta con dello spago da cucina e fatela rosolare nel lardo con il burro e l'aglio. Quindi lasciatela dorare per bene su tutti i lati, salate, pepate e bagnate con il vi-

no, lasciandolo evaporare. A questo punto, togliete la carne e tenetela in caldo. Unite al fondo di cottura sedano, carota e cipolla tritati, i chiodi di garofano e il prezzemolo tritato; mescolate con un cucchiaio di legno, abbassate la fiamma e cuocete per 15 min.; unit infine la car-

ne e cuocete per altri 10 min. Bagnate con il concentrato di pomodoro diluito in tanta acqua calda quanta ne basta per ricoprire la carne. Coprite con il coperchio e cuocete molto lentamente per 2 ore. Si utilizza il sugo di cottura, detto sugo in umido, per condire risotti, pasta ecc. La carne si affetta e si serve come secondo piatto

Beviamoci Sopra di M. Claudio Comparini

Un piatto che alla struttura unisce ricchezza aromatica e gusto speziato. C'è bisogno di buona struttura, tannica, un buon grado alcolico ma anche di un bel tono. Scelgo un Shiraz, vitigno del quale oggi abbiamo ottimi risultati nelle nostre terre e in particolare quello dei d'Alessandro. Il Cortona è un grande vino, un naso intrigante di frutti a bacca rossa, richiami di anice e di sottile pepe nero.



LO CHEF
Antonello Colonna, una garanzia

