



Con il cucchiaio
Zuppe, minestre e creme
 Di Igles Corelli, Edizioni GRIBAUDO, Dic. 2005

Bocconcini di manzo in zuppa di funghi

Ingredienti per 4 persone

400 g di costata di manzo Limousine - 800 g di funghi misti - 50 g di sedano verde
 50 g di carota - 50 g di cipolla - 2 pomodori - 1 spicchio d'aglio
 1 cucchiaio di prezzemolo - 2 peperoncini - 1 l e 1/2 di brodo vegetale (vedi pag. 19)
 1 dl di olio extra vergine di oliva - sale e pepe nero - 1 cucchiaino di timo
 4 fette di pane toscano

Pulite i funghi, possibilmente senza immergerli nell'acqua, e affettateli.
 Tritate sedano, carota e cipolla, fateli appassire in casseruola con qualche
 cucchiaio d'olio, poi unite i funghi, rosolateli e copriteli con 2/3 del brodo.
 Correggete di sale e pepe e lasciate bollire per 20 minuti.
 Tagliate il manzo a cubetti e rosolatelo in una padella con un filo d'olio,
 unite il pomodoro spellato e tagliato a pezzi, l'aglio, il prezzemolo
 e il peperoncino tritato. Fate cuocere per 40 minuti, aggiungendo
 un po' di brodo, man mano che si consuma. Salate e pepate al termine.
 Tostate il pane, ungetelo con l'olio e cospargetelo con il timo tritato.
 Versate la zuppa di funghi nelle fondine, sovrapponetevi il pane
 e copritelo con i bocconcini di manzo.



per saperne di più

La carne di manzo

In Piemonte si è sviluppata una delle due razze italiane "da carne", la "Piemontese", che pare abbia origine dagli Zebù che ancora oggi vivono in Pakistan e che, dopo lunghe migrazioni, circa 25.000-30.000 anni fa, si fermarono ai piedi delle Alpi, dove si incrociarono con le razze locali. La seconda è la "Chianina" toscana, diffusa in incroci con razze locali nelle Americhe, in Australia e in Sudafrica, dove è ricercata per l'enorme taglia, che raggiunge in poco tempo, grazie alla adattabilità a tutte le condizioni ambientali, e per la carne magra, di colore scuro e dal sapore forte. In Italia i bovini erano considerati animali da lavoro, perciò venivano macellati quando non rendevano più. La carne era prevedibilmente dura, perciò le ricette della tradizione sono caratterizzate da lunghi tempi di cottura. La qualità della carne dipende da cinque fattori: le modalità di allevamento, l'alimentazione, l'età di macellazione, la frollatura e il taglio. Le carni migliori provengono da animali che, per la maggior parte dell'anno, pascolano liberi. Poche aziende controllano la qualità del foraggio, producendolo in proprio, perché è un investimento costoso. L'azienda agricola I Girasoli, che alleva animali secondo questi principi, ha scelto le razze Chianina e Limousine, entrambe diffuse da tempo in Umbria. Gli animali sono macellati a 22-24 mesi. La frollatura dura da 13 a 15 giorni, prolungabili su richiesta.

tempo di preparazione
70'



Castel del Monte
 Riserva Il Falcone
 di Rivera (BA)



Isonzo Schioppettino
 di Bressan (GO)