

Bue Garofolato

Bue Garofolato con

Un gran piatto di carne, come vuole la tradizione del ristorante, che nelle carni cucinate nelle più varie maniere ha uno dei suoi cavalli di battaglia. L'accurata scelta della materia prima, la lenta cottura, i chiodi di garofano a profumare, ne fanno un'appetitosa pietanza, un secondo delizioso tutto da provare.



Ingredienti per 4 persone

- 1,5 kg di controgirello o muscolo di bue
- 10 fettine di guanciale di maiale
- 1 cucchiaio di sale fino
- 1 pugno di sale grosso
- ½ cucchiaino di pepe
- 2 spicchi d'aglio
- 1 barattolino di chiodi di garofano
- 1 cucchiaio di lardo bianco o olio extra vergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 8 pomodori medi

Preparazione

Lardellare 1,5 kg di controgirello o di muscolo di bue con 10 fettine di guanciale di maiale rotolate nel sale fino, pepe e aglio trito; inserire un chiodo di garofano in ogni foro.

Mettere in una casseruola il lardo bianco tritato o l'olio extravergine d'oliva e la carne, rosolare bene, aggiungere un bicchiere di vino bianco secco e far sfumare.

Aggiungere poi acqua fino a filo della carne, otto pomodori medi tritati, qualche chiodo di garofano e il sale grosso.

Coprire e sigillare con un giro di carta stagnola intorno al coperchio ed aggiungere un peso sopra la casseruola. Cuocere a fuoco molto basso per circa tre ore.

Mezz'ora prima di ultimare la cottura controllare la densità del liquido e il sale: se il sugo fosse troppo lento, togliere la carne e far restringere il sugo a parte senza coperchio.

Quando la carne è fredda tagliarla a fette, immergerla nel sugo e scaldarla. Servire calda.