

253. STRACOTTO DI VITELLA

Lo stracotto di vitella per condire la minestra di maccheroni o per fare un risotto col sugo, è d'uso comune nelle famiglie della borghesia fiorentina; la cosa non è mal pensata se si considera che esso in tal modo serve a doppio scopo, cioè di minestra e di companatico. Guardatevi però dal dissugar troppo la carne per voler molto sugo e sostituite in tutto o in parte l'olio, come si usa in Toscana, colla carnesecca, che dà un sapore più spiccato e più grato. Eccovi le proporzioni per condire 250 a 300 grammi di maccheroni

Carne magra di vitella, compreso l'osso o la giunta, grammi 500.

Carnesecca, grammi 50.

Burro, grammi 30.

Un quarto di una cipolla grossa; una piccola carota; due pezzi di sedano.

Questi tre ultimi capi tagliateli all'ingrosso e la carnesecca a piccoli dadi.

Mettete al fuoco ogni cosa insieme e condite con sale e pepe. Voltate la carne spesso e quando sarà rosolata, spargete sulla medesima un pizzico di farina, annaffiatela con sugo di pomodoro o conserva e tiratela a cottura con acqua versata a poco per volta. La farina serve per legare il sugo e per dargli un po' di colore; ma badate ch'essa non bruci che altrimenti gli comunicherebbe un ingrato sapore e un colore quasi nero che il sugo non deve avere. Passatelo, e se gli darete odore con alcuni pezzetti di funghi secchi, rammolliti prima nell'acqua calda e bolliti un poco nel sugo, non farete che bene.

I maccheroni cotti in acqua salata, scolateli bene, ma prima di servirli teneteli un poco nel sugo vicini al fuoco e conditeli con burro e con parmigiano a scarsa misura, perché questo si può aggiungere in tavola.

Se trattasi di riso, cuocetelo nell'acqua versandola a poco per volta, a mezza cottura aggiungete il sugo e un pezzetto di burro e, prima di levarlo, un po' di parmigiano.

È bene mandare in tavola il pezzo dello stracotto con un contorno di erbaggi o legumi. Il lucertolo è il taglio migliore. Se vi servite di olio basteranno circa grammi 20 di carnesecca.