

521. ROAST-BEEF I

Questa voce inglese è penetrata in Italia col nome volgare di rosbiffe, che vuoi dire bue arrosto. Un buon rosbiffe è un piatto di gran compenso in un pranzo ove predomini il genere maschile, il quale non si appaga di bricchiere come le donne, ma vuoi ficcare il dente in qualche cosa di sodo e di sostanzioso.

Il pezzo che meglio si presta è la lombata indicata per la bistecca alla fiorentina n. 556. Onde riesca tenero, deve essere di bestia giovane e deve superare il peso di un chilogrammo, perché il fuoco non lo prosciughi, derivando la bellezza e bontà sua dal punto giusto della cottura indicato dal color roseo all'interno e dalla quantità del sugo che emette affettandolo. Per ottenerlo in codesto modo cuocetelo a fuoco ardente e bene acceso fin da principio onde sia preso subito alla superficie; ungetelo con l'olio, che poi scolerete dalla leccarda, e per ultimo passategli sopra un ramaiuolo di brodo, il quale, unito all'unto caduto dal rosbiffe, servirà di sugo al pezzo quando lo mandate in tavola. Salatelo a mezza cottura tenendovi un po' scarsi perché questa qualità di carne, come già dissi, è per sé saporita, e abbiate sempre presente che il benefico sale è il più fiero nemico di una buona cucina.

Mettetelo al fuoco mezz'ora prima di mandare la minestra in tavola, il che è sufficiente se il pezzo non è molto grosso, e per conoscerne la cottura pungetelo nella parte più grossa con un sottile lardatoio, ma non bucatelo spesso perché non dissughi. Il sugo che n'esce non dev'essere né di color del sangue, né cupo. Le patate per contorno rosolatele a parte nell'olio da crude e sbucciate, intere se sono piccole, e a quarti se sono grosse.

Il rosbiffe si può anche mandare al forno, ma non viene buono come allo spiede. In questo caso conditelo con sale, olio e un pezzo di burro, contornatelo di patate crude sbucciate, e versate nel tegame un bicchiere d'acqua.

Se il rosbiffe avanzato non vi piace freddo, tagliatelo a fette, rifatelo con burro e sugo di carne o di pomodoro.