

Le carni da macello

Le diverse carni da macello si ricavano dalla macellazione dei:

BOVINI Bue - Vacca - Toro - Manzo - Vitellone - Vitello da latte - Bufala.

EQUINI Cavallo - Asino

SUINI Maiale

OVINI Agnello - Pecora - Capra - Capretto - Montone.

Nella classificazione delle carni bisogna tenere conto di almeno due fattori :

La categoria - La qualità

La categoria

Dipende per: Etá, dalla Razza, dal sexso e dallo stato di salute e di alimentazione della bestia.

Sono di 1ª Categoria

Gli animali giovani di buona razza, sani, e morti dopo regolare macellazione.

Sono di 2ª Categoria

Gli animali denutriti, vecchi e morti per cause accidentali.

La qualità

Si riferisce ai vari tagli es:

1ª qualità

Vi appartiene la massa che costituisce la: Coscia, la Lombata con il filetto e la costata intera, per un peso complessivo del 30% della bestia.

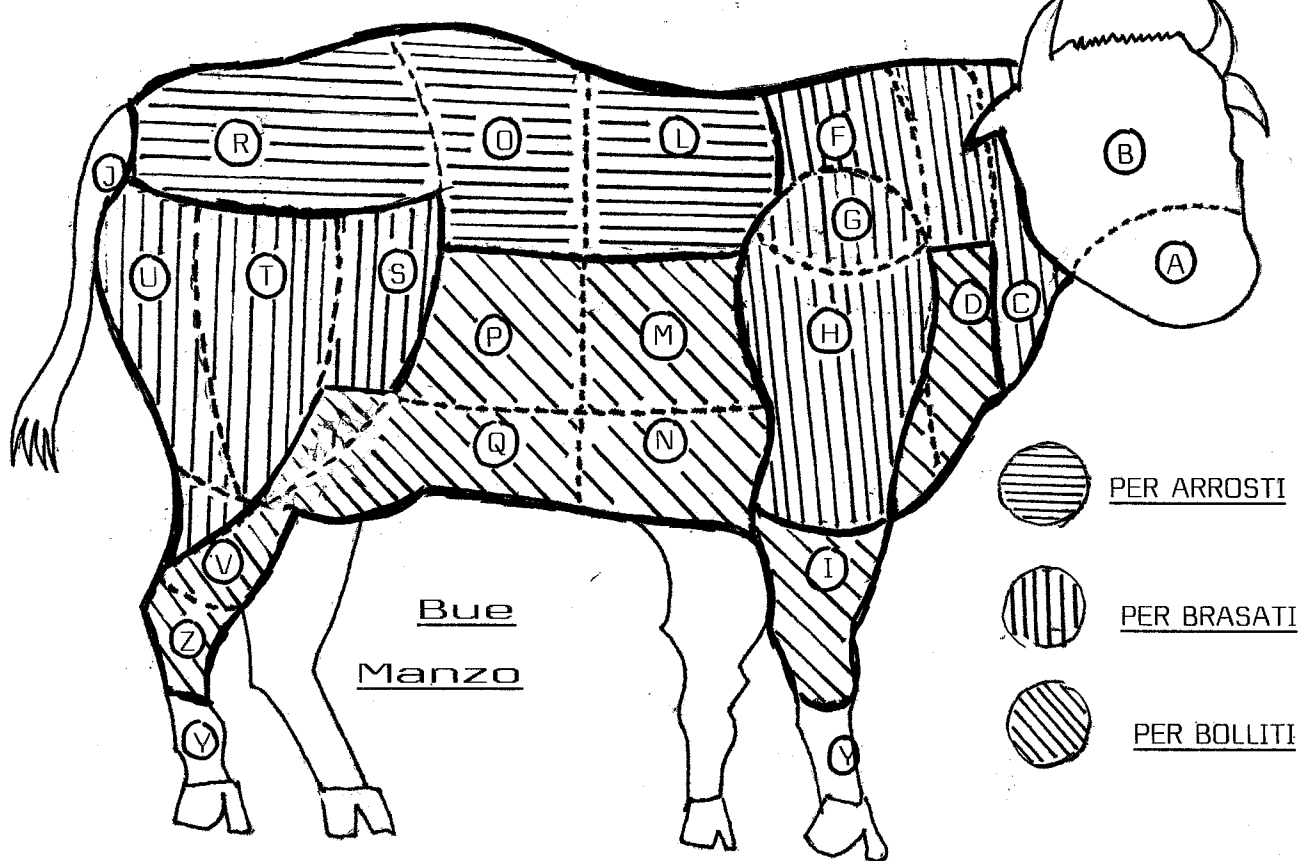
2ª qualità

Vi appartengono la sezione della spalla, le gambe posteriori, le bracirole di sottospalla, la sottospalla, il muscolo di spalla. Per un peso complessivo della bestia del 30%.

3ª qualità

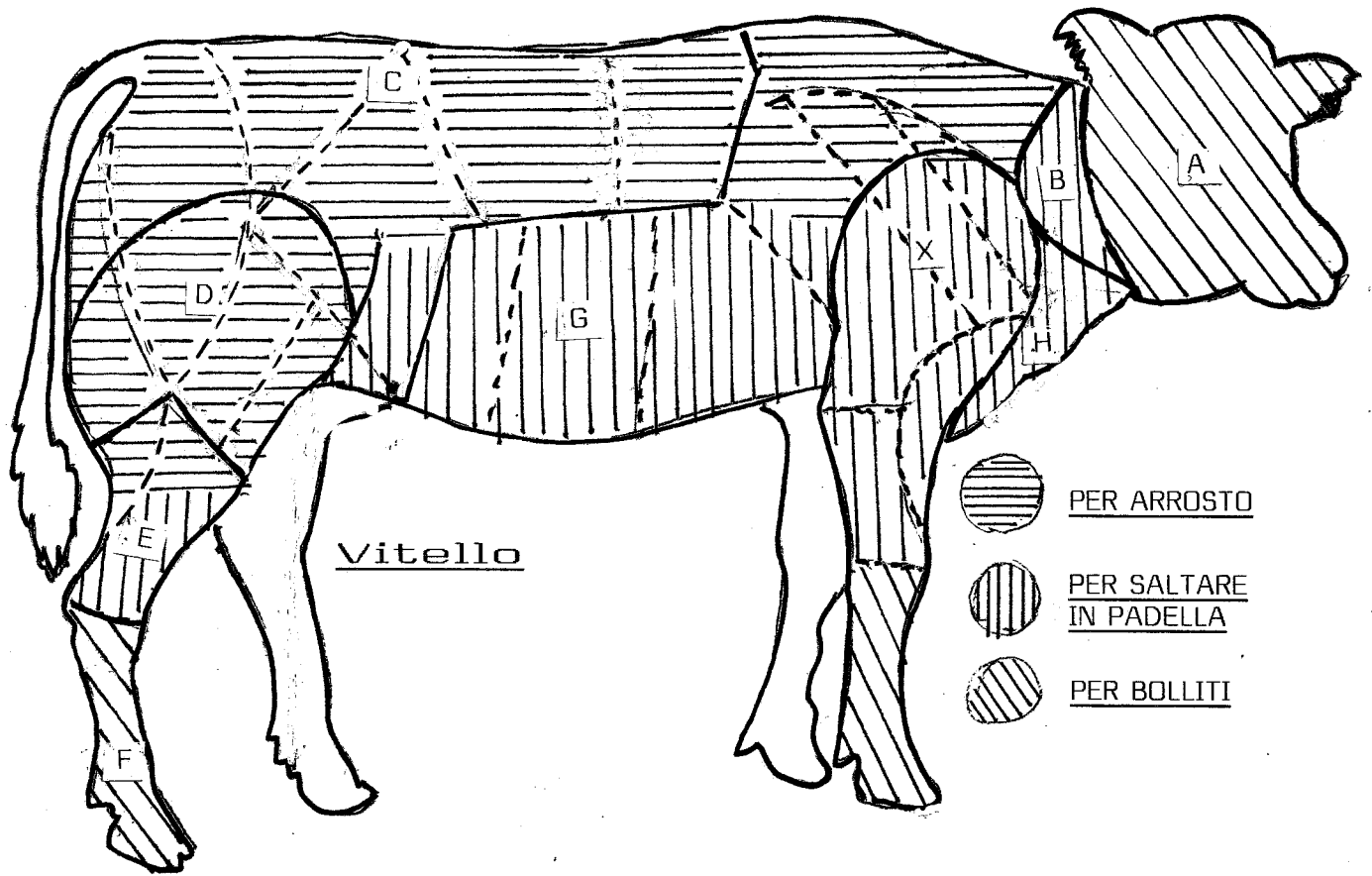
Vi appartengono le carni della zona inferiore del Torace e dell'addome, le gambe posteriori ed il collo. Per un peso complessivo pari al 40% della massa.

C'è da tenere presente che il criterio di divisione dell'animale, per ricavare i vari tagli, e le varie denominazioni dei tagli stessi, varia da nazione a nazione, ed in Italia da Regione in regione.



<u>Qualità</u>	<u>Denominazione/Parte</u>	<u>Impiego</u>
3 ^a	A) Muso	Per insalate, antipasti
3 ^a	B) Testa, mascella	Per brodi
3 ^a	C) Collo, collare	Per brodo, spezzatini, macinato
3 ^a	D) Tallone del collo	Per bolliti e stufati.
3 ^a	E) Petto grosso, (fiocco-punto)	Per brodi e bolliti
3 ^a	F) Coppa o Giovar	Per stufati e brasati
2 ^a	G) Spalla o paletta	Spezzatino, carbonate.
2 ^a	H) Spalla (cannetta)	Per bolliti, Brasati, stufati
2 ^a 3 ^a	I) Garretto ant. Ginocchio	Per bolliti
1 ^a	G) Lombata intera (filetto controfil)	È la parte migliore
1 ^a	L) Costata, fracosta	Per fiorentine, Roast-beef
2 ^a	M) Spuntura della costa (biancocostato)	Per Bolliti
2 ^a	N) Punta di petto	Per bolliti
2 ^a	P) Spuntatura di lombo	Brodi, macinati, bolliti.
3 ^a	Q) Fianchetto e pancia	Bolliti, umidi, pancia
1 ^a	R) Groppa di culaccia (scamone)	Bistecche, Involtini.
1 ^a	S) Rosa	Bistecche, arrosti
1 ^a	T) Controgirello (lacerto)	Brasati
1 ^a	U) Girello	Brasati
2 ^a	V) Chiave del garretto	Per spezzatino, umido
3 ^a	Z) Garretto posteriore	Stufato, stracotto, brodi.
3 ^a	J-Y) Coda, piedi	Per brodi
1 ^a	X) Parte interna coscia (Noce, scannello)	Bistecche, arrosti, stufati

Se C-D-F vengono tagliati in un pezzo unico si ha il "REALE"



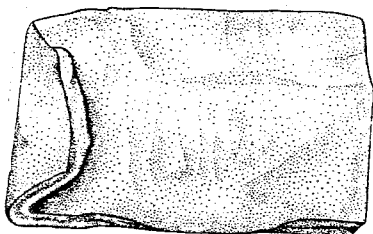
QUALITÀ

DENOMINAZIONE / PARTE

IMPIEGO

3 ^a	A) Testa	Per bolliti, insalate, antipasti
3 ^a	B) Collo	Spezzattini, arrostiti, sauté
1 ^a	C) Sella o rognonata	Costolette, nodini, scaloppine
1 ^a	D) Coscia	Arrosto, Spezzato, scaloppe, medaglioni
3 ^a	E) Garretti	Per ossibuchi
3 ^a	F) Piedi o zampetti	Per fondi base, gelatina
3 ^a	G) Pancia, Fianchetto	Per bolliti o teneroni (arrotondati e cotti in umido)
2 ^a	H) Petto punta, fiocco.	Per bolliti, ragú.
	X) Spalla	Arrosto, saltata, Farcita
	I) Cervella	Poché, frita
	L) Lingua	Bollita
	M) Fegato	Tagliato a fette.
	N) Rognoni	A pezzetti, grigliato.

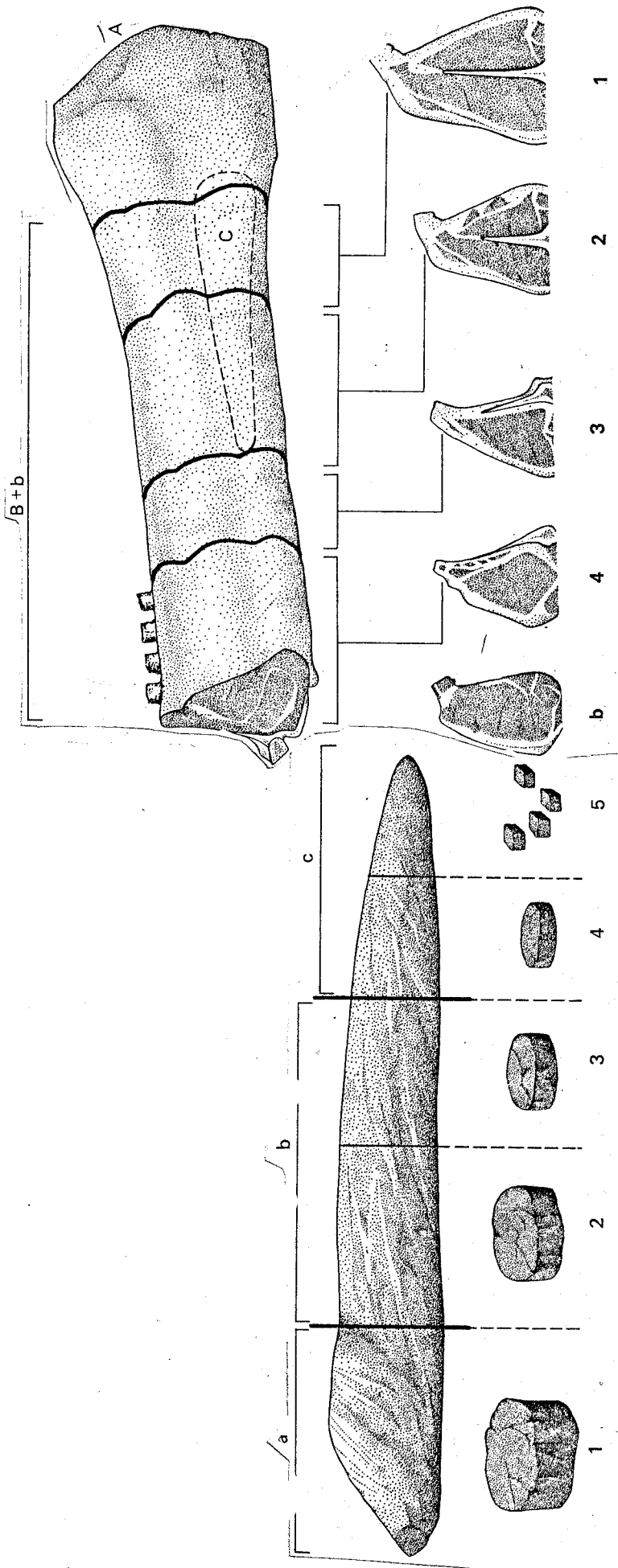
TENERONI DI VITELLO
Tendrons de veau



PANCIA DI VITELLO FARCITA



SEZIONI DI CARNE BOVINA



- Lombata
 A) RUMPSTEAK (Sedere)
 B) Controfiletto
 C) Filetto

1) PORTERHOUSE STEAK, taglio comprendente l'osso, l'Entrecôte ed il filetto tagliata dalla parte più spessa.

2) T.Bone steak Stesso taglio di sopra, ma tagliato più avanti.

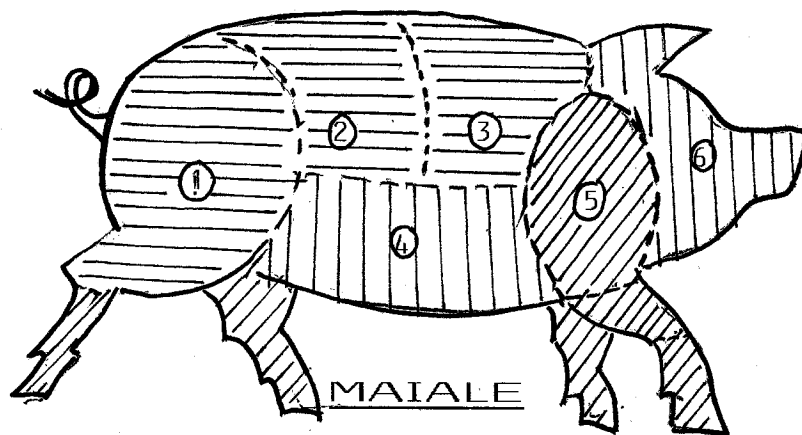
3) Club-steak Stesso taglio che per i precedenti, ma appena all'inizio del filetto di cui non ne fa parte.

4) Côte de Boeuf taglio che comprende una costa e la carne che ne aderisce. Alorché le 4 coste della Lombata facciano parte di un arrosto, questo si chiamerà "Trenno di costolette"

Filetto di Manzo

- a) Testa di filetto
 b) Cuore di filetto.
 c) Punta del filetto

- 1) Chateaubriand
 2) Filet steak
 3) Tournedos
 4) Filet mignon
 5) Per Spezzato



PER ARROSTO



PER BOLLIRE

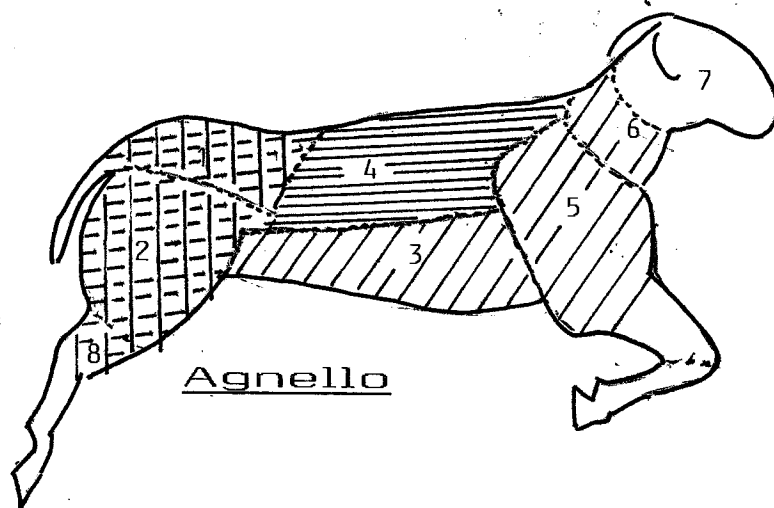


PER PÔELER
PER BRASARE

<u>Qualità</u>	<u>Denominazione / Parte</u>	<u>Impiego</u>
2 ^a	6) Testa	Non ha molti impieghi in cucina utilizzato per salami di testa.
1 ^a	3) Carré	Arrosto intero o per braciòle
1 ^a	2) Lonza o arista (Filetto)	Per medaglioni, cotta intera.
1 ^a	1) Cosciotto (prosciutto)	Per scaloppine se fresco, o per prosciutto.
2 ^a	4) Petto, Pancetta	Lardo magro, spezzato.
2 ^a	5) Spalla	Per prosciutto di spalla o Saltato in padella
2 ^a	Piedi	Zampone.

DIVERSI

Lingua	Salata e bollita
Fegato e rognone	Tagliate a pezzetti e saltate.
Piedi	Bolliti
Orecchie Guanciaie	Insalate
Lardo	Salato.



Agnello



PER ARROSTI



PER BOLLITI

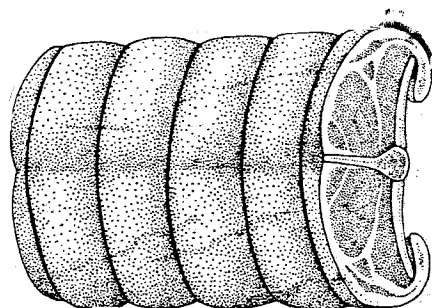
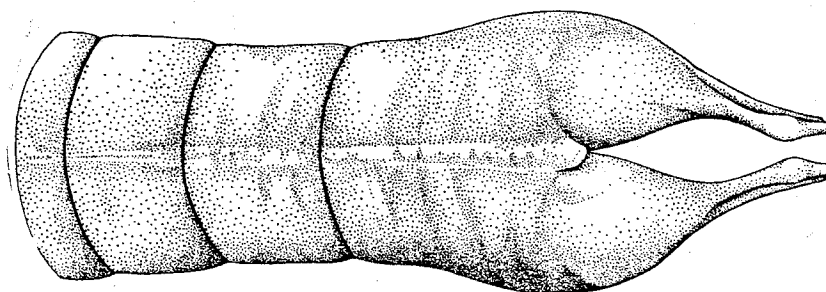


PER BRASARE
PER SALTARE

<u>Qualità</u>	<u>Denominazione della parte</u>	<u>Impiego</u>
3 ^a	7) Testa	Spaccata in due e arrostita
3 ^a	6) Collo	Navarin, Stufato, brasato
2 ^a	5) Spalla	Saltare, farcire, Ballotine.
2 ^a	3) Pancia	Saltare, Stufato Irlandese.
1 ^a	4) Sella, carré	Arrosto, Costolettine
1 ^a	2) Filetto	Arrosto, chops
1 ^a	2) Coscia	Arrosto, brasato bollito

Baron d'agneau

Le baron d'agneau comprend les deux gigots et la selle.



Selle d'agneau

PERNICE

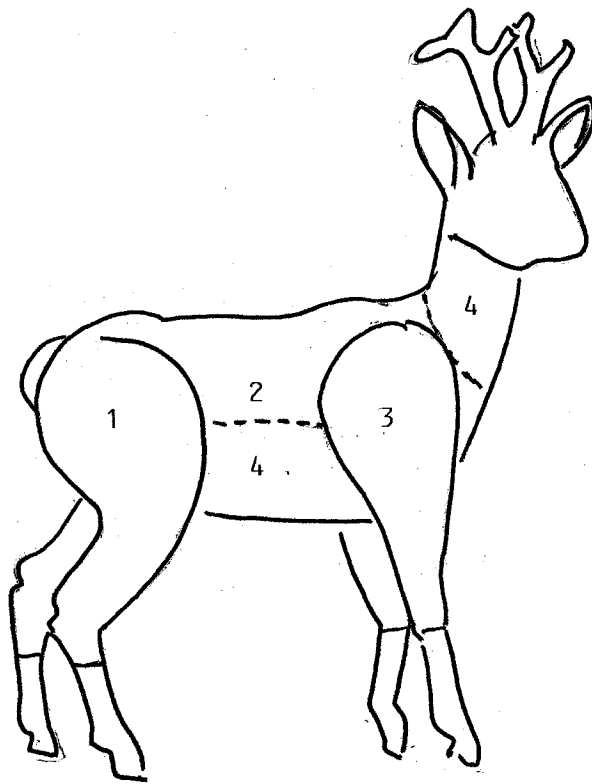
Essa vá spiumata al momento di cucinarla. Ottima in arrosto ed in casseruola.

QUAGLIA

È il piccolo dei gallinacci nostrani, in italia lo si trova dalla primavera all'autunno, sverna in africa, é ottimo all'età di 2 mesi. Essa vá cucinata freschissima, ottima allo spiedo, avvolta in una foglia di vite, lessata fornisce un buon brodo.

TORDO

Ottimi al tempo della vendemmia, il migliore é quello che vive nei boschi che si ciba di ginepro.



- 1) Per scaloppine, cosciotto intero per arrosti, affumicare
- 2) Per arrosti
- 3) Per civet
- 4) Per Civet salmi

LA CACCIAGIONE

Essa comprende due tipi principalmente di animali : DA PELO DA PIUMA.

DA PELO

CINGHIALE
CERVO
DAINO

CAMOSCIO
CAPRIOLO
LEPRE

DA PIUMA O PENNA

ALLODOLA
BECCAFICO
PERNICE
TORDO

BECCACCIA
FAGIANO
QUAGLIA

CINGHIALE

Esso é molto simile al porco selvatico pesa fra i 50/120 kg. La sua carne ha un forte aroma di selvatico, molto ricercato, perché oltre avere i pregi della carne di maiale. ha l'aroma particolare della selvaggina. Le parti migliori sono: Lombata-Filetto-Costolette-Cosciotto.

CAMOSCIO

La carne é ottima se proviene da un giovane animale, le parti migliori sono: COSCIOTTO-FILETTO-COSTOLETTE. Va ricordato che il periodo migliore per cucinarlo é in Inverno.

CERVO

Nella cucina essa non é molta ricercata, in ogni caso se usata, deve essere di animale giovane.

DAINO

Anche questa carne se usata deve essere di animale giovane

CAPRIOLO

È la carne piú fine di tutte le carni sopracitate, difatti essa é tenera, delicata e nutriente, di facile digestione. Le parti migliori sono: COSTOLETTE-FILETTO-COSCIOTTO.

LEPRE

Quello di montagna é piú piccola di quella di pianura, ma la sua carne é migliore. I soggetti di 7/8 mesi danno la migliore carne, il peso varia da 1/ 1½ Kg. La piú classica delle preparazione é il SALMÌ

ALLODOLA

Quella dei campi é la migliore, viene cacciata in estate ed autunno. Ottima in arrosto avvolta nel lardo, carne nutriente e succolenta.

BECCACCIA

Essa deve venire frollata per 3/4 giorni, si spiuma solo al momento di cucinarla, ottima in arrosto ed allo spiedo.

BECCAFICO

È un uccello pregiato, vive specialmente nella riviera ligure e dove abbondano le piante di fico. Viene cotto in umido, in salsa limone ed al cartoccio.

FAGIANO

È il ré della selvaggina da piuma, deve rimanere a frollare sottopiuma per 8/10 giorni. Ottimo se cotto al forno.

ANIMALI DA CORTILE

Questo termine si usa per tutti gli animali da cortile. I volatili si classificano in due tipi: a) Carne bianca - b) carne nera.

a) Carne bianca

- La Poule (gallina)
- La Puolarde (Il pollastro)
- Le Chapon (il cappone)
- Le poulet (Il pollo)
- Le Poulet de grain (Pollastrino)
- Le Poussin (il Pulcino)
- La Dinde (il Tacchino)

b) Carne nera

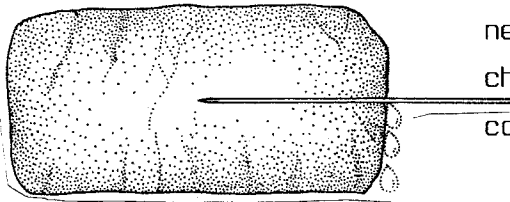
- Le Pigeon (Il piccione)
- Le Canard-Caneton (anatra-anatra novella)
- L'Oison - Oie (l'ochetta - l'oca)
- La Pintade (faraona)

(I volatili)

<u>Specie</u>	<u>Descrizione</u>	<u>Preparazione</u>	<u>Peso</u>
PULCINO	Il piú piccolo. Etá 1/2 mesi (15/20 min)	Arrosto	400 g.
POLLO NOVELLO	Fra il pulcino ed il Pollastrino	Arrosto, Grigliato	450/600 g.
POLLASTRINO	Di 10 settimane.	Arros. Gril. Frit.	600/900 g.
POLLO REGINA	Ben in carne (35/45 min)	Arros. Gril.Salt.	1,2/1,5 Kg.
POLLASTRA	Ingrassata specialmente	Arros. Salt. Poêlé	1,5/2,5 Kg.
CAPPONE	Gallo castrato,	Arros. Salt. Poêlé.	circa 3 Kg.
GALLINA	Da uova, etá piú di un anno	Bollita, brodi	1,5/2,5 kg.
TACCHINOTTO	Giovane tacchino	Arrosto, in padella	2 Kg.
TACCHINO	Origin. Americani.	Arrosto, in padella	3/12 Kg.
FARAONA	Buona la carne, magra.	Galant. Gril. Padel.	700/1000 g.
ANATRA NOVEL	Meno di un anno di vita	Arrosto, in padella	1,3/1,7 kg.
ANATRA	Con piú di un anno di vita	Arrosto, in padella	1,8/2,6 kg.
OCHE	Ottimo anche il fegato	Arros. Brasa. Farci.	2/4 a 4/6 K
PICCIONE	Giovani carni chiare vecchi carne rosse.	Arros. Gril. Crapaud.	250/500 g.

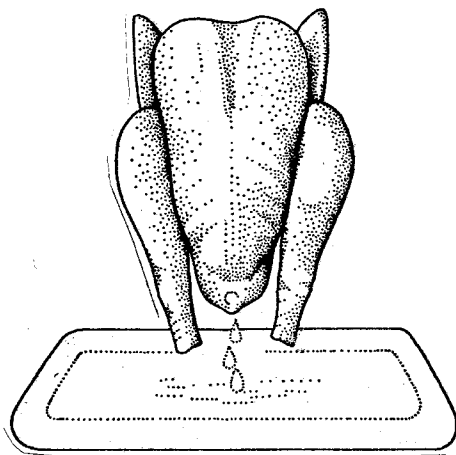
Controllo del punto di cottura

Il controllo con "l'ago"



É un vecchio metodo, che consiste nel pungere il pezzo di carne cotta, nella parte piú spessa e fino nel centro di essa. Si potrà osservare che il succo che ne fuoriesce da questa apertura, con il suo colore ci dará informazioni sul suo grado di cottura.

(Il controllo della cottura con l'ago é valido solo per le carni cotte al forno ed allo spiedo.)



Bleu Per carni rosse solamente.

(Rare) Il succo esce rosso carico.

Saignant Per carni rosse solamente

(medium rare) Il succo esce rosso.

A point Per le carni rosse e selvaggina

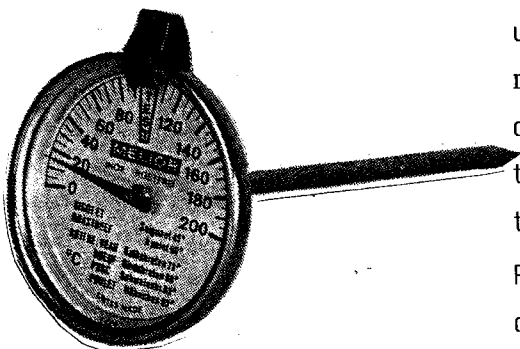
(medium) Il succo esce rosa

Bien cuit Per tutti gli arrostiti

(Well-done) Il succo esce chiaro e limpido.

Per i volatili é nella coscia che si fá il controllo dell'ago. Ma si puó anche lasciare sgocciolare il sugo che il suo corpo contiene su di un piatto bianco, le gocce dovranno essere chiare, solo allora il pollo é cotto.

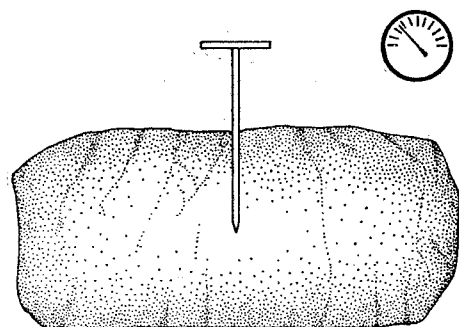
Il controllo con il termometro



La temperatura della carne puó venire misurata con un termometro speciale, é un metodo moderno e sicuro. Il principio di questo controllo é basato sul fatto che ciascun stadio di cottura ha una sua propria temperatura. Bisogna dunque piantare l'ago, nella centro della zona piú spessa, e si procederà così:

Piantare l'ago del termometro e per mezzo della freccia del termometro ci indicherá la temperatura interna della carne.

Le diverse temperature di cottura della carne



Blú
(rare)

Per carni rosse solamente
Circa 45° al centro della carne

Saignant

(medium-rare) Circa 50° al centro della carne

A point

(medium)

Per carni rosse e selvaggina
Circa 60° al centro della carne.

Bien cuit

(well-done)

Per carni rosse bovine

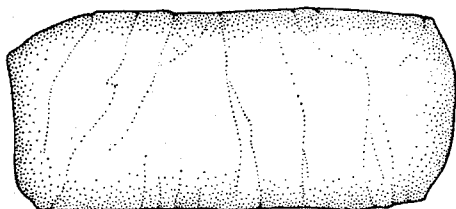
70° circa,

-per carni di vitello

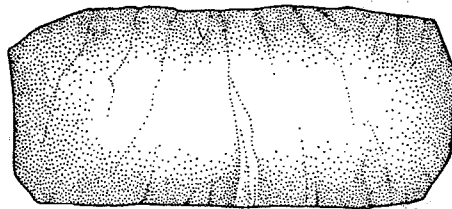
75° circa.

-per carni di maiale e volatili

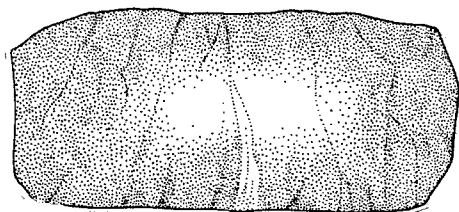
85° circa.



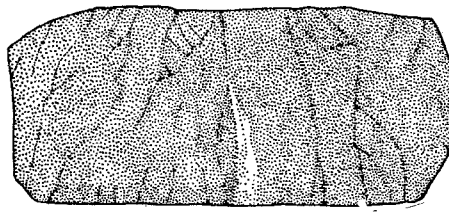
Bleu - Rare (AL SANGUE)



Saignant - Medium rare (QUASI COTTA)



A point - Medium (COTTA)



Bien cuit - Well-done (BEN COTTA)

I METODI DI COTTURA

(carni bovine)

BOLLITE

Sono cotte in acqua bollente salata, con mirepoix. Durante la cottura si tolgono le impurità.

ALLO SPIEDO

Cottura dell'articolo infilzato nello spiedo, mediante calore diretto da : legna, carbonella, raggi infrarossi.

BRASATE

Deriva dal recipiente di cottura (Brasiera) Sono brasate tutte quelle carni coperte con salsa, sugo, od altri liquidi, e poi cotte in "brasiera" a fuoco moderato.

BLANQUETTE

Spezzato di carne bianca cotta nel brodo con legumi e sapori, servito con salsa apposita.

IN CASSERUOLA (en Cocotte)

Cottura di vivande in casseruola coperta, con poca materia grassa. (Cocotte é la casseruola di pirofila, terracotta, vetro o metallo, senza manico, con coperchio.

ETUVER

Vivande cotte al ristretto con liquido e materia grassa, in recipiente coperto a forno moderato.

FRICASSEA

Stufato in bianco per piccoli pezzi di pollame o di vitello ricoperti a fine cottura di salsa.

FRITTO

Cottura di vivande in Olio o grassi, Ottiene alimenti di consistenza friabile, croccante, dorata.

ALLA GRIGLIA

Cottura su griglia, a legna, a carbonella, gas, elettrica.

GLASSARE

Finitura della cottura al forno. Dopo che la vivanda é ben rosolata, bagnare continuamente durante la cottura con lo stesso sugo finché diventa lucida.

POCHER

Cottura fra i 60° e 90° in poco liquido ad ebollizione lenta (nel brodo) Preserva gli alimenti che, con la cottura sono facile a rompersi (pesci) e a divenire asciutti e stopposi.

POËLER

Le vivande vengono bardate, cotte in 'sauteuse", coperte di mirepoix e burro, con aggiunta di vini o liquori, i quali entrano nel nome del piatto.

RAGOÛT

Cottura di pezzi di carne in salsa, generalmente prima rosolati.

ARROSTO

Vivande cotta in forno ben caldo, con poca materia grassa.

SAUTER

(per gli spezzati)

nome che deriva dal recipiente di cottura (sauteuse)

Cottura di pezzi di carne con poco grasso facendoli saltare per ottenere la migliore rosolatura, poi bagnati.

ETOUFFER

Cottura lenta con legumi, sapori, grassi, in poco liquido e in recipiente chiuso, di un pezzo di manzo o di altri articoli.

(Selvaggina)

SALMÌ

Spezzato di selvaggina, infarinato, rosolato con legumi, cotto nel vino usato per la marinatura.

CIVET

Stesso procedimento che per il Salmí ed in piú l'aggiunta, del sangue e del fegato dello stesso animale.

(Pollo)

BOLLITO

Cuocere imbrigliato come già descritto in precedenza.

POCHÈ

Imbrigliato, (ev. avvolto in un pannolino)
Cotto in pochissimo brodo e mirepoix, per il resto come già descritto.

GLASSATO

Imbrigliato, aromatizzato, e cotto al forno con materia grassa.

SAUTÈ

Spezzettate il pollo eliminando l'osso della carcassa, infarinarlo, e metterlo nella sauteuse con materia grassa, poi procedere come già descritto.

FRITTO ALLA VIENNESE

Spezzettato e disossato, passato alla farina bianco, uova, pan grattato, e poi fritto nell'olio.

ALLA GRIGLIA

Pulito e tagliato sul dorso, infilando le zampe sotto le coscie, poi procedere come già descritto.

EN COCOTTE

Imbrigliare, aromatizzare, mettere en cocotte e procedere come descritto.

ALLO SPIEDO

Pulito e aromatizzato internamente, ungere di materia grassa ed infilzare unendo di tanto in tanto.

VITELLO SALTATO (seguito)

<u>Nelson</u>	Costoletta di vitello ricoperta di salsa Soubise e impanata, Salsa pomodoro.
<u>Piccata Milanese</u>	Medaglioni passati all'uovo e formaggio servite con un contorno di riso allo zafferano.
<u>Viennoise</u>	Scaloppa impanata, guarnita con dischetto limone, filetto d'acciuga arrotolato riempito con capperi e prezzemolo in ciuffi.
<u>Zingara</u>	Julienne di tartufi, prosciutto, e funghi, salsa Zingara.

VITELLO BOLLITO

<u>Blanquette de Veau à l'ancienne</u>	Dadi di carne sbianchiti e cotti in un fondo bianco, guarniti di funghi, cipolline, ricoperto di vellutata con panna.
--	---

VITELLO BRASATO

<u>Sauté de veau Printanière</u>	Dadi di carne brasati nel proprio sugo, guarniti con rape, carote, piselli, sedano, cipolline.
<u>Sauté de veau Marengo</u>	Dadi di carne brasati nel proprio sugo, guarnito con funghi, cipolline, crostoni a forma di cuore.

VITELLO GLASSATO

<u>Ossobuco</u>	Ossobuco glassato e guarnito con brunoise di legumi e salsa pomodoro.
-----------------	---

VITELLO ARROSTO (Sella-Filetto-Carré)

<u>Allemande</u>	Guarnito di fette di mela stufata
<u>Flamande</u>	Guarnite di endivia brasata e patate Chateau.

MAIALE SALTATO (Costolette-scaloppine-Steacks)

<u>Bruxelloise</u>	Impanata guarnita con cavolini di Bruxelles.
<u>Charcutière</u>	Ricoperto di salsa Charcutière
<u>Flamand</u>	Saltate con mele tagliate a fette
<u>Normande</u>	Saltate con marmellata di mele
<u>Robert</u>	Robert Ricoperte di salsa Robert
<u>Zingara</u>	Ricoperto di salsa Zingara

MAIALE ARROSTO

<u>Allemande</u>	Guarnito di fette di mele stufate
<u>Argenteuil</u>	Guarnito di punte d'asparagi
<u>Flamande</u>	Accompagnato d'endivia brasata e patate Duchesse.
<u>Florentine</u>	Guarnito di spinaci in foglia.

MONTONE E AGNELLO SALTATI-GRIGLIATO

<u>Bergère</u>	Impanato, guarnito con fetta di prosciutto grigliata, cipolline e funghi.
<u>Italienne</u>	Impanato, quarti di carciofo, salsa Italienne
<u>Maréchale</u>	Guarnito con punte d'asparagi e lame di tartufo.
<u>Nelson</u>	Costoletta ricoperta di salsa Soubise, impanata, e servita salsa pomodoro a parte

LE PREPARAZIONI PIÙ IN USO

MANZO SALTATO-GRIGLIATO

(Entrecôtes-Chateaubriand-Tournedos)

<u>Americaine</u>	Guarnito con uova al tegame, demiglace con pomodoro e piselli.
<u>Bordelaise</u>	Con salsa Bordolese e lamelle di midollo.
<u>Berny</u>	Guarnito di crochette di patate e lamelle di Tartufo.
<u>Clamart</u>	Fondi di carciofo riempiti di piselli.
<u>Dubarry</u>	Bouquet di cavolfiori ricoperto di salsa Mornay.
<u>Dugléré</u>	Guarnito con pomodori, endivia, funghi.
<u>Forestière</u>	Guarnito con funghi, salsa Madera, patate Parmantier
<u>Lyonnaise</u>	Cipolla affettata, salsa demi-glace.
<u>Helder</u>	Guarnito con patate Parisienne, pomodoro farcito con Bernese.
<u>Marchand-de vin</u>	Vino rosso, demi-glace e midollo
<u>Mirabeau</u>	Burro d'acciuga e filetti d'acciuga,olive, foglie di Dragoncello.
<u>Massena</u>	Fondi di carciofo farciti di midollo.
<u>Provençale</u>	Guarnito con pomodori farciti di pan-grattato, aglio, prezzemolo, spezie varie.
<u>Parisienne</u>	Lattuga brasata, patate Parisienne.
<u>Rossini</u>	Guarnito con fettina di foie-gras, lamella di tartufo, Salsa Madera.
<u>Tyrolienne</u>	Guarnito di lamelle di cipolla frita e pomodoro a pezzetti.
<u>Stoganoff</u> ←	Filetto tagliato a striscioline, saltato con demi-glace, panna, cetrioli in Julienne, paprika.
<u>Vert-pré</u>	Bouquet di patate paglia e crescione.

MANZO BOLLITO (lingua)

<u>Alsacienne</u>	Guarnito con crauti, pancetta, patate vapore.
<u>Bavaroise</u>	Guarnito di cavoli rossi brasati al vino rosso e lardo.
<u>Flamande</u>	Guarnito di carote, cavoli, rape, pancetta, patate al vapore.
<u>Florentine</u>	(lingua) Tagliata a fette su letto di spinaci, cosparsa di salsa Madera.

MANZO ARROSTO

<u>Andalouse</u>	Guarnito di melanzane farcite.
<u>Dubarry</u>	Guarnito di cavolfiori e patate Parisienne.
<u>Duchesse</u>	Guarnito con patate Duchesse.
<u>Nivernaise</u>	Guarnito con cipolline, Carote, Rape.
<u>Sarde</u>	Guarnito con crochette di riso, pomodori farciti, cetrioli alla crema.
<u>Tivoli</u>	Guarnito di punta d'asparagi e funghi.

VITELLO SALTATO (costolette-Steacks-Spezziatino -Scaloppine)

<u>Anglaise</u>	Scaloppine o costolette Impannate.
<u>Bonne-femme</u>	Guarnito di lardoncini,carote, funghi, cipolline, patate arrosto.
<u>À la Crème</u>	Ricoperta di salsa alla panna.
<u>Chasseur</u>	Funghi e pomodoro
<u>Holstein</u>	Uova al tegame e filetti d'acciughe disposti sulla carne.
<u>Milanaise</u>	Panato all'uovo e pangrattato, accompagnata da spaghetti con Julienne di prosciutto funghi, esalsa pomodoro a parte.
<u>Pojarsky</u>	Polpetta di carne a forma di cotoletta, impanata, contenente mollica di pane e panna.

MONTONE E AGNELLO ARROSTO

<u>Boulangère</u>	Guarnito con patate e cipolla tagliate a fette (boulangere)
<u>Brettonne</u>	Guarnito di fagioli bianchi e patate chateau
<u>Nivernaise</u>	Guarnito con carote, cipolline, patate parisiene.
<u>Printanière</u>	Carote, rape, piselli, fagiolini, patate novelle.

MONTONE BOLLITO

<u>Irish stew</u>	Dadi di montone o agnello e legumi (patate cipolle foglie di verza) il tutto sbianchito e messo a cuocere in casseruola.
-------------------	--

GUARNIZIONI PER VOLATILI (pollo)

<u>Demidoff</u>	Arrosto o saltato, guarnito di carote, rape, sedano e lamelle di tartufo.
<u>Beaulieu</u>	Arrosto, guarnito di cuori di carciofo, olive, pomodoro.
<u>Doria</u>	Saltato, Guarnito di cetrioli stufati.
<u>Chasseur</u>	Saltato, guarnito di funghi
<u>Curry</u>	Saltato, Salsa al curry, riso a parte.
<u>Grand-mère</u>	Arrosto, guarnito di cipolline, funghi, lardoncini, e crostini dorati
<u>Diablée (Crapaudine)</u>	Tagliato, appiattito, senapato, passato nel pan grattato e grigliato, salsa diable a parte.
<u>Viennoise</u>	Tagliato a crudo, impanato e fritto.

GUARNIZIONI PER VOLATILI (anatra)

<u>Bigarade</u>	Arrosto, guarnito da fette d'arancio e salsa bigarade.
<u>Presse</u>	Preparazione da fare davanti al cliente: L'anatra sarà portata in sala cotta al sangue, staccherete le due cosce che ritornerete alla cucine perché venga terminata la cottura. Tagliate nel frattempo il petto in piccole strisce, poi metterete quel che rimane (la carcassa) nel speciale torchio per estrarne il succo (sangue). Nella padella preparata a questo scopo verserete del cognac e farete prendere fuoco, qualche ricciolo di burro, del paté de foie-gras ed il succo estratto. Fate legare la salsa versare la salsa sul petto sfilettato e servite.

GUARNIZIONI PER SELVAGGINA DA PIUMA

<u>Souvaroff</u>	Farcia di foie-gras e tartufi, cotto in cocotte, sigillato con un cordone di pasta per il pane (il coperchio).
------------------	--

GUARNIZIONI PER SELVAGGINA A PELO

<u>Diane</u>	Saltato, Julienne di funghi e lardo, salsa Chasseur.
<u>Metternich</u>	Arrosto, guarnito di marroni, cavolo rosso, mele riempite di gelatina ribes, salsa Grand-Veneur.

LE VARIE PREPARAZIONI "NAZIONALI" FREQUENTEMENTE USATI

- ALESSANDRA Preparazione a base di tartufi e spicchi di carciofi.
- ABRUZZESE Pasta condita con : olio, aglio, prezzemolo, peperoncino.
- AMATRICIANA Pasta condita con : guanciale di maiale, pomodoro, cipolla, pecorino
- BOLOGNESE Oltre alla pasta si possono condire : Ravioli, Tortellini, Canelloni
-Trattasi di salsa a base di mirepoix di legumi, carne tritata, pomodoro, vino, fondo bruno.
Con questa denominazione s'intende anche:
-Costoletta di vitello impanata, cotta al burro e passata al forno, con sopra una fetta di prosciutto, mozzarella e un poco di sugo di vitello.
- BOSCAIOLA Trattasi di preparazioni diverse aventi come base i funghi.
- CACCIATORA Preparazioni diverse avente come base: Funghi, vino, pomodori
- CARBONARA Per pasta, condita con rosso d'uovo, pancetta, panna, parmigiano.
- FIorentINA Con questa preparazione si intendono piú piatti:
1) Uova cotte in diversi modi, con guarnizioni di spinaci.
2) Zuppa di fagioli
3) Lombata di manzo tagliata con l'osso comprendente anche il filetto, si cuoce alla griglia.
- FORNAIA Guarnizione a base di patate e cipolle rosolate al forno.
- LIVORNESE Salsa a base di : olio, aglio, cipolla, prezzemolo, pomodori pelati, (preparazione usata per pesci)
- GENOVESE Con questa preparazione si intendono piú piatti:
1) Minestrone di verdura con pasta.
2) Trenette condite con pesto
3) Cima alla genovese: pancia di vitello farcita con piselli, pistacchi, servita fredda.
4) Riso arrostito con piselli e funghi.
- MARINARA Paste diverse condite con una salsa a base di pesci e molluschi, aglio, olio, pomodoro pelato, prezzemolo.
- MILANESE Con questa preparazione si intendono piú piatti:
1) Risotto con midollo di bue, zafferano, vino bianco.
2) Minestrone di verdura con riso.
3) Ossibuchi di vitello con risotto allo zafferano.
4) Cotolette passate all'uovo ed impanate.
5) Frittura mista
6) Bottaggio (cassoela) alla milanese.

MUGNAIA

Pesce cotto al burro, servito con una fetta di limone, sugo limone, worchester, vino bianco, prezzemolo.

NAPOLETANA

Pizza condita con: pomodoro, origano, mozzarella, acciughe.

- Pasta condita con salsa pomodoro, foglia di basilico.
- Oppure carni diverse condite con salsa pizzaiola.

PIEMONTESE

Pasta e riso, conditi con salsa di sugo di carne e funghi.

-Bagna cauda (intingolo) composto di: olio, aglio, acciughe, tartufi.

ROMANA

Con questa preparazione s'intendono piú piatti:

- 1) Brodo ristretto con dell'uovo sbattuto, prezzemolo, parmigiano
- 2) Carciofi cotti al tegame
- 3) Fritto misto
- 4) Trippa al sugo profumata con foglie di menta e pecorino.
- 5) Gnocchi di semolina grattinati al forno.

SICILIANA

Paste diverse condite con sarde, o con melanzane, olive, uva sultanina.

VENEZIANA

Con questa preparazione s'intendono piú piatti:

- 1) Baccalá mantecato.
- 2) Risotto con piselli con prosciutto, burro, parmigiano.
- 3) Fegato di vitello con cipolle.
- 4) Polenta con uccelletti.
- 5) Zuppa di peoci (Mollusco a conchiglia (dattero di mare)

PESCATORA

Paste o risotti con salsa base a base di molluschi e frutti di mare.

ALL'INGLESE

Con questa preparazione s'intendono piú piatti:

- 1) Se si tratta di pollame sará Farcito.
- 2) Se si tratta di legumi, paste, risi, saranno cotti al naturale.
- 3) Se si tratta di carne arrosto, queste devono venire cotte al sangue.
- 4) Se si tratta di pesce, questi saranno impanati e cotti al burro.