

## Voglia di beef?

### Entrecôte di Natura-Beef

Un taglio pregiato che qui proponiamo accompagnato da un contorno di stagione (burro alle erbe primaverili e risotto all'aglio orsino), anche se l'entrecôte è un grande piacere della tavola tutto l'anno.



*L'entrecôte di Natura-Beef in una variante primaverile, con risotto all'aglio orsino e burro alle erbe fresche.  
(foto: hurrah GmbH)*

Preparazione: 7 ore (di cui 6 di marinata)

Cottura: 20 minuti

#### Ingredienti per 4 persone

- 4 entrecôte Natura-Beef da 180 g l'una
- 2 spicchi d'aglio
- 4 rametti di timo e altrettanti di rosmarino
- olio di colza
- miscela di erbe aromatiche per la carne (ad es. «Taurus» di Chalira)

#### Preparazione

Mettere la carne a marinare 6 ore con aglio, timo, rosmarino e un filo d'olio. Coprire con un foglio di carta stagnola e mettere in fresco. Togliere la carne dal frigorifero 1 ora prima della cottura.

Condire le entrecôte da entrambi i lati. Rosolarle brevemente a fuoco vivo, in una padella già calda, da entrambi i lati. Posarle su una griglia e infornarle a 130° gradi (forno ventilato) fino al grado di cottura desiderato. Per il tempo di cottura approssimativo rimandiamo alla tabella qui sotto. In alternativa e in modo ancora più preciso, si può lavorare con un termometro per carne (temperatura interna).

Contorni: a seconda della stagione, asparagi verdi saltati in padella (vanno bene anche altre verdure), burro alle erbe fatto in casa e risotto all'aglio orsino. Le ricette sono proposte nella versione online del nostro ricettario.

| gradi di cottura della carne di manzo | temperatura a cuore | tempo di cottura |
|---------------------------------------|---------------------|------------------|
| medium                                | 58 gradi            | 5 minuti         |
| medium well                           | 64 gradi            | 9 minuti         |
| well done                             | 73 gradi            | 16 minuti        |

Per maggiori informazioni sui gradi di cottura, consultare il sito [www.vaccamadre-svizzera.ch](http://www.vaccamadre-svizzera.ch).

Fonte: Ricettario di Vacca Madre Svizzera, nuova edizione (pubbl. 2024)