Voglia di beef?

Un duo natalizio un po' diverso

Stai cercando un nuovo piatto per il pranzo di Natale? Qualcosa che piaccia a tutte le generazioni, che sia tenero e succoso ma che non sia per forza l'eterno filetto? Qui proponiamo un duo che avrà senz'altro un grandissimo successo: polpettine di macinato e «petit tender». Una combinazione che darà al piatto di Natale un tocco particolare.

Polpettine di Natura-Beef

Preparazione: 20 minuti
Cottura: 20 minuti

(Foto: hurrah GmbH)

Ingredienti per 10 polpettine da 80 g l'una

- 600 g di macinato Natura-Beef
- ½ cipolla tritata finemente
- 60 g di verdura tagliata a dadini
- olio di colza per rosolare
- 2 cucchiai di senape
- 6 cucchiai di pangrattato
- 1 cucchiaio di prezzemolo piatto tritato finemente
- 1 cucchiaio di erba cipollina tritata finemente
- sale, pepe, paprika
- 2 uova

Preparazione delle polpettine di Natura-Beef

In un po' di olio, imbiondire brevemente la cipolla con la dadolata di verdura (ad es. carote, porro, sedano rapa). Lasciare raffreddare. Unire questo soffritto alla carne macinata. Aggiungere anche senape, uova, pangrattato, prezzemolo, erba cipollina e spezie. Il composto va poi condito in modo deciso, con sale, pepe e paprika (lo si può assaggiare crudo o, in alternativa, preparare e rosolare una «polpettina test»).

Formare polpettine di circa 80 g e appiattirle leggermente. Rosolarle con un po' di olio in una padella calda, da entrambi i lati, fino a doratura. Continuare la cottura al forno 10 – 12 minuti a 150° (forno ventilato).

Come contorno si consigliano funghi trifolati, cavoletti di Bruxelles, spätzli di ricotta allo zafferano e salsa di mirtilli rossi. Per altri spunti rimandiamo alla versione online del nostro ricettario.

«Petit tender» di Natura-Beef

Il «petit tender» – noto anche come «filettino di spalla», «copertina» o con il nome stesso del muscolo, ossia «teres major» – è un pezzo del macellaio, un taglio speciale* piuttosto sconosciuto ma che va assolutamente assaggiato! I medaglioni sono più piccoli di quelli di un filetto convenzionale, ma il sapore e la tenerezza non hanno nulla da invidiare ai tagli di prima scelta. Un segreto da buongustai con il quale si otterrà una grande successo (…ancora più eclatante quando si pensa che il prezzo al chilo di questo taglio è compreso tra 45 e 50 franchi!). Il «petit tender» è preso sulla parte posteriore della spalla e ha bisogno di una cottura breve.

Per sapore e tenerezza il «petit tender» non ha nulla da invidiare ai tagli più nobili (foto:© 2024 Proviande, carnesvizzera.ch)

Preparazione: 10 min.

Cottura: da 60 a 90 min. (a seconda delle dimensioni e del grado di cottura desiderato)

Ingredienti per 4 persone (in duo natalizio con le polpettine Natura-Beef)

- 320 g di «petit tender» (filetto di spalla) Natura-Beef (da ordinare in anticipo alla macelleria*)
- miscela di spezie per carne, pepe, sale
- olio di colza

Preparazione del Petit Tender

Condire la carne su entrambi i lati. Rosolarla con un po' d'olio in una padella, in modo che prenda colore su entrambi i lati. Continuare la cottura nel forno a 80° fino a quando la temperatura a cuore raggiunge 55° (al sangue) o 58° (media).

Affettare il «petit tender» a medaglioni e servirli con le polpettine di macinato Natura-Beef.

*Il «petit tender» è un taglio speciale, che consigliamo di ordinare in anticipo.

La ricetta è tratta dalla nostra nuova raccolta disponibile online.