



Economia domestica/scuola media

Nome:

Cottura al salto



Compito

Questa scheda spiega come preparare lo sminuzzato alla zurighese. Attenzione: nelle spiegazioni di pagina 2 si è insinuato qualche errore. Trovali e correggili, prima di metterti ai fornelli!

Sminuzzato alla zurighese

per 4 persone

preparazione: ca. 40 minuti

burro o crema per arrostire

600 g di carne di vitello, ad es. controfiletto, affettata a mano dal macellaio in pezzetti piccoli e sottili

sale, pepe

2 scalogni, sminuzzati

200 g di funghi (tipo «champignons de Paris»), nettati e affettati finemente

1 cucchiaio di farina

2 dl di brodo di carne

1,5 dl di panna intera

½ mazzetto di prezzemolo, sminuzzato, per guarnire



Economia domestica/scuola media

Nome:

Cottura al salto

Preparazione

1 Disporre un piatto di portata vuoto nel forno e preriscaldare a 75 °C.



2 Scaldare in una padella il burro o la crema per arrostire. Mettere la carne in padella, tutta in una volta, e fare rosolare brevemente a fuoco lento, rimestando di tanto in tanto.



3 Togliere la carne dalla padella e disporla sulla piastra preriscaldata, insaporire con sale e pepe. Mettere in fresco.



4 Imbiondire lo scalogno tritato nella padella utilizzata per la carne, in molto burro, a fuoco lento. Aggiungere i funghi e continuare la cottura.



5 Cospargere con un po' di farina, cuocere brevemente al vapore.



6 Sciogliere con la panna, lasciar ridurre della metà. Aggiungere il brodo e cuocere ancora un attimo.



7 Versare la carne nella salsa, salare se occorre. Interrompere la cottura. Guarnire con erba cipollina.



Economia domestica/scuola media

Soluzione

Cottura al salto

Preparazione

1 Disporre un piatto di portata vuoto nel forno e preriscaldare a 75 °C.



2 Scaldare in una padella il burro o la crema per arrostitire. Mettere la carne in padella, **per porzioni**, e fare rosolare brevemente a fuoco **vivo**, rimestando di tanto in tanto.



3 Togliere la carne dalla padella e disporla **sul piatto preriscaldato**, insaporire con sale e pepe. Mettere **in forno, al caldo**.



4 Imbiondire lo scalogno tritato nella padella utilizzata per la carne, in **poco** burro, a fuoco **medio**. Aggiungere i funghi e continuare la cottura.



5 Cospargere con un po' di farina, **tostare** brevemente.



6 Sciogliere con **il brodo**, lasciar ridurre della metà. Aggiungere **la panna** e cuocere ancora un attimo.



7 Versare la carne nella salsa, salare se occorre. Interrompere la cottura. Guarnire con **prezzemolo**.