

LA RICETTA

Brüscitt

CULTURA

17_01_2022



BRÜSCITT

Rendiamo un omaggio gastronomico a Caravaggio con un piatto lombardo poco conosciuto fuori dai confini regionali.

Ha origini povere e contadine, si faceva con i rimasugli di carne, che i macellai vendevano a fine giornata ("bruscitt" significa "briciole" in dialetto). Naturalmente, oggi

si fa con pezzi "normali" di carne di manzo.

Lo considero un piatto "comodo" perché può essere cucinato prima e scaldato al momento di consumarlo. È anche molto conviviale: se avete ospite, si può portare in tavola in un piatto da portata, accompagnato dalla polenta calda e tutti si servono a loro piacimento.

È tipico di Busto Arsizio, nella provincia di Varese.

È un ottimo piatto invernale.

Ingredienti per 6 persone:

1 kg Spezzatino di manzo

60 gr Burro

3 Bicchieri di vino rosso

50 gr Pancetta a fettine

10 Semi di finocchio

Per la polenta:

500 gr Farina di mais

2 Spicchi d'aglio

Sale

Pepe

Preparazione:

Tagliuzzare la carne a pezzettini molto piccoli.

Mettere in una pentola (di terracotta sarebbe ideale) il burro, la pancetta tritata e i semi di finocchio posti in un sacchetto di garza che si toglierà alla fine.

Porre sul fuoco ed aggiungere la carne, salare, mescolare e cuocere per due o tre ore coperto. Durante la cottura aggiungere mezzo bicchiere di vino poco per volta. Il sugo deve risultare né troppo denso né troppo liquido.

Preparare la polenta un'ora prima di servire mettendo nell'acqua salata due spicchi di aglio (che si toglieranno prima di versare la farina). La polenta deve risultare piuttosto compatta.

Servire i brüscitt ben caldi accompagnati dalla polenta.

(Liana Marabini)