

LA RICETTA

Rustin negàa

CULTURA

18_04_2021



RUSTIN NEGÀA

I Rustin negàa (arrostini annegati) sono un piatto tipico della cucina antica milanese, che si mangia tradizionalmente per la festa di Sant'Ambrogio. È frequente vederli serviti con la polenta, ma io ve li propongo così come erano preparati ai tempi del Santo, nel IV secolo, quando la polenta non esisteva (sarebbe arrivata in Europa dopo la scoperta

delle Americhe). Nei tempi antichi veniva servito con fagioli, con farro o con miglio come contorno.

Ingredienti per 4 persone

4 nodini di vitello

50 gr. burro

50 gr. pancetta tesa, dolce

qualche foglia di salvia

Vino bianco secco

Brodo di carne

Farina bianca

Sale e pepe

Con un coltello incidere i nodini lungo gli orli, affinché non si arricciino durante la cottura. Passarli nella farina rivestendoli completamente.

Fare fondere il burro in un tegame (sufficientemente grande da contenere i nodini senza sovrapporli) e fare soffriggere leggermente la salvia e la pancetta tagliata sottile.

Alzare la fiamma, disporre i nodini e farli rosolare brevemente da ambo le parti.

Bagnarli con il vino bianco, farlo evaporare, unire il brodo fino a ricoprire completamente i nodini e proseguire la cottura in forno a 140/150° per circa un'ora o fino a quando saranno molto teneri, voltandoli a metà cottura. Quando saranno pronti il sugo dovrà essere abbastanza ristretto.

A fine cottura insaporire con pepe e sale (assaggiare prima di salare: la pancetta è già salata).

Sistemare i nodini su un piatto di portata, versarvi sopra il sugo e servire subito.