

Bresaola della Valtellina

La carne deve essere di una mucca non giovanissima

Preparazione:

1) - Mettere il pezzo di "girello" in una pirofila ovale (tipo quella per il pesce) bagnarla con un bicchiere di vino bianco secco e aggiungere il sale, i chiodi di garofano, 1 pezzetto di cannella sbriciolata, una spolverata di pepe, 1 pizzico di noce moscata e 5 o 6 spicchi d'aglio tagliati grossolanamente.

2) - Spalmare bene gli aromi attorno alla carne e massaggiarla bene in modo che possa aderire.

Metterla nella parte più bassa del frigo (dove metti la verdura) o in una zona umida a circa 1 o 2 gradi di temperatura per 1 mese.

N.B. Ogni giorno al mattino e alla sera massaggiare la carne in modo che la salamoia aromatizzata aderisca sempre bene ed in ogni parte del pezzo.

3) - Dopo un mese quando cioè la salamoia sarà stata assorbita completamente dalla carne mettere in frigo senza pirofila (magari appesa) per almeno trenta giorni ancora.

E' importante girare la carne ogni giorno perché altrimenti se rimane appoggiata nello stesso punto potrebbe prendere un brutto gusto ...

Gli aromi sono comunque personalizzabili a piacere. Qualcuno aggiunge bacche di ginepro, finocchio selvatico ecc. ecc ...

Portate pazienza ne vale la pena ...



Girello di manzo
di 2000 kg.



Aglione
5 o 6 spicchi



Cannella
1 pezzetto sbriciolato



Chiodi di garofano
15 o 16



Noce moscata qb



Pepe nero qb



Sale fino
(3 cucchiaini rasi)

Vino bianco secco



1 bicchiere