

Rustisciada e ossobuco con la gremolada: la carne che “sa di lombardo” è servita

Pubblicato: Mercoledì 20 Novembre 2019



Sapori che riportano all'infanzia, la volto della nonna, allo stare in cucina come stanza più calda della casa: profumavano di tradizione le tre ricette presentate dallo chef **Oriano Cachero**, dell'osteria Passerotto di Saronno. Sarà che la data di nascita del locale è 1890, sarà che è uno dei pochi del circondario con cibi “certificati lombardi”, il gusto che lo chef ha presentato è stato fedelissimo alla tradizione, anche se con qualche – piccola e azzeccatissima – concessione alla modernità.



LE RICETTE

La prima ricetta che chef Cachero ha “messo in piedi” è stata la **scottona alla californiana** con sformato di patate e zucca: una ricetta che in molti conosciamo come ricordo dell'infanzia, con quella salsa al latte che ha fatto la storia di tante “pucciate di pane”. Per prepararla ci vuole del Codone di Bovino adulto di scottona, delle cipolle dorate, aceto di vino bianco, latte, pancetta di maiale, chiodi di garofano, sale iodato, farina, olio, burro, pepe, brodo di carne, e alloro.

La prima cosa che ha fatto lo chef è stato lardellare il codone di manzo con la pancetta tagliata a striscioline per la lunghezza: per farlo ha usato un attrezzo apposito, una sorta di punteruolo per la carne. In una pentola, a parte, ha soffritto poi la cipolla, dopo averla tagliata a fettine sottili con olio e burro. Poi ha messo i chiodi di garofano schiacciati e le foglie di alloro.

Al soffritto lo chef ha aggiunto quindi il **manzo leggermente infarinato**, lo ha bagnato con l'aceto al posto del vino, lo ha sistemato di sale e pepe e poi cotto tutto a fuoco forte per pochi minuti. Ha aggiunto il latte e poi portato ad ebollizione. Infine ha abbassato la fiamma e lo ha fatto cuocere dolcemente «Per circa un'ora e mezza o due – ha spiegato – Se durante la cottura la salsa tende ad asciugarsi, aggiungete 1-2 mestoli di brodo».

Al termine della cottura, ha tolto la carne e le foglie di alloro e frullare la salsa che rimane sul fondo con un frullatore ad immersione; quindi ha passato tutto in un colino per rendere la salsa più omogenea, che poi verrà messa sopra la carne tagliata a fette.

La carne è stata servita con uno sformato di patate e zucca, per il quale sono state necessarie delle patate lessate e schiacciate, della zucca tagliata a cubetti, uova, latte, burro, un po' di farina 00, sale, pepe, olio.

Il procedimento per gli sformatini è stato semplice: lo chef ha montato le patate schiacciate con il latte caldo e la noce di burro poi, a parte, ha sbattuto con una frusta le uova insieme alla farina e ha salato. Ha poi aggiunto le patate rese quasi purea e la zucca a cubetti. precedentemente cotta in padella con olio e burro. Ha amalgamato il composto e l'ha versato in alcuni di alluminio, precedentemente imburattati. La cottura in forno di questi sformatini è, a 170°, di 25-30 minuti.



La seconda ricetta che ha preparato è stato l'**ossobuco in gremolada con risotto alla milanese**.

Ingredienti per l'ossobuco sono: degli ossibuchi di vitello, cipolla, sedano e carota tritati, e mezzo spicchio di aglio tritato. «So che si usa sempre meno, che le persone non lo amano, ma almeno un pezzettino, togliendo la cosiddetta anima è necessario» spiega lo chef. Servono poi anche pomodori pelati (o passata di pomodoro), del vino bianco secco, sale, pepe, burro, farina, brodo di carne, alloro, rosmarino e salvia.

Per cuocere gli ossibuchi, si fa innanzitutto rosolare la carne infarinata in una padella con olio. A parte, in una teglia, lo chef ha fatto rosolare le verdure, l'aglio tritato con olio e burro, le foglie di alloro, la salvia e il rosmarino tritati.

Poi Chef Cachero ha aggiunto al soffritto gli ossibuchi, avendo cura di mettere le verdure rosolate sopra la carne. Ha bagnato il tutto con vino bianco, ha fatto evaporare, ha messo i pomodori pelati, passati prima al passaverdure, un'aggiustata di sale e pepe, poi ha coperto gli ossibuchi con il brodo e infine ha cotto tutto in forno («è più semplice e più efficiente che in padella: tutti gli ossibuchi vengono allo stesso modo e non rischiano di bruciacciare» spiega lo chef) a 200° per circa un'ora.

Negli ossi buchi ha aggiunto la mitica “gremolada”: un trito misto di salvia, rosmarino, buccia di limone e una fettina di aglio senz'anima, che dà un'anima fresca, da sempre, alla ricetta. il trito andrà sopra gli ossibuchi, più precisamente sopra alla salsa di cottura che gli verrà versata sopra.

Insieme agli ossibuchi lo chef ha preparato anche un classico **risotto alla milanese**: con riso Carnaroli («Di tutti, è il migliore, ma anche il vialone, l'arborio, sono molto adatti» sottolinea) un bel soffritto di cipolla dentro il quale si “salta” il riso sfumato con il vino bianco, una cottura in brodo caldo di carne e una bustina di buon zafferano, aggiunto 5 minuti prima di togliere dal fuoco. A fine cottura ha mantecato il tutto con una noce di burro e una manciata di grana e l'ha servita a fianco degli ossibuchi in gremolada.



La terza e ultima ricetta è stato un altro grande classico milanese: la **rustisciada**, un piatto di carne di maiale che vuole, come ingredienti principali la salsiccia e la spalla (o la lonza) di maiale, della cipolla, un po' di passata di pomodoro, vino bianco, sale, farina, pepe, brodo.

Per realizzarla, innanzitutto lo chef ha tagliato a fettine sottili la lonza di maiale e ha tagliato la salsiccia a piccoli pezzetti. Poi, in una padella a fuoco vivo, ha fatto rosolare con un misto di olio e burro la cipolla tagliata a fettine. Poi ha aggiunto alle cipolle, poco alla volta, le fettine di lonza leggermente infarinate, e le ha ben mescolate con un cucchiaino. per ultimo, ha aggiunto la salsiccia, che ha sgrassato precedentemente saltandola in un'altra padella con un filo d'olio, e poi lasciandola scolare un po'. Alla fine ha bagnato il tutto con vino bianco e poi ha aggiustato di sale e pepe, ha aggiunto la passata di pomodoro, ha abbassato la fiamma, bagnato con un mestolo di brodo e poi cotto per una ventina di minuti: «Si può fare in padella con fiamma bassa, o anche in forno a 200 gradi, per lo stesso numero di minuti circa». La ricetta, in questo caso, è stata servita con Morbidelle di patate, sorta di pommes duchesse alla lombarda: «Il contorno classico della rustisciada però, è il purè: di patate oppure di zucca».



Dosi corrette e ricette nei particolari si potranno trovare, tra poche ore, nel [sito di Tigros](#) . Per non perdervele, vi consigliamo di iscrivervi alla newsletter, che avvisa della avvenuta pubblicazione.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

