

Straccetti di vitello profumati al lambrusco e pinoli



Pensieri e pasticci©



A volte ci sono dei piatti che nascono così, in cinque minuti...
...proprio perchè c'è la necessità di improvvisare una cena e di voler nello stesso tempo creare qualcosa di originale e buono, in poco tempo e magari con pochi ingredienti...
Entra qui in gioco la fantasia e l'ingegno.

Spesso mi trovo in queste situazioni, soprattutto quando si tratta di secondi, categoria nella quale pecco parecchio di fantasia. Devo ammetterlo, preferisco improvvisare un primo che un piatto di carne...ma avendo una figlia ed un marito onnivori e grandi estimatori della carne in particolare, spesso non mi resta che doverci provare, aguzzando l'ingegno.

Questo piatto è nato così.

Complice una meravigliosa gelatina al lambrusco mantovano dell'azienda [Le Tamerici](#)...talmente buona che è quasi impossibile resistergli...(lo ammetto, qualche cucchiaino è finito anche nella mia pancia, accompagnato da un crostino di pane e una noce di formaggio grana...)

Voglio cogliere l'occasione per fare le mie più vive congratulazioni a quest'azienda perchè ha festeggiato proprio ieri il [ventennale](#) della sua meravigliosa scuola di cucina...peccato per vari impegni non esser potuta presenziare a questa bellissima giornata!



Tornando a noi, dicevo allora che questo secondo è nato così, un pò per caso...

Ne è risultato uno dei piatti migliori mai cucinati prima, ho ricevuto i complimenti dei miei commensali, con la preghiera di riproporlo quanto prima.

Se volete assaggiarlo virtualmente...beh, le foto le vedete, prendetene pure una forchettata, ehehehe...

In tal caso vi lascio la ricetta!

Ingredienti:

Per 3 persone

4 fettine di vitello per scaloppine tagliate abbastanza sottili (io ho utilizzato la noce)

1 confezione [gelatina di lambrusco mantovano Le Tamerici](#)
una manciata di pinoli
una noce di burro
semola di grano duro qualche cucchiaino (per me [Molino Chiavazza](#))
sale e pepe

Preparazione:

Battere le fettine di vitello col batticarne per renderle sottili e morbide.

Con l'aiuto di un coltello molto affilato, tagliarle a piccole striscioline irregolari, come a farne degli straccetti.

Rotolare gli straccetti nella semola, in modo da ricoprirli ben bene.

In una larga padella antiaderente (io ho utilizzato la mia [Keravis Whitestone](#) della [Ballarini](#)), ho sciolto la noce di burro...appena ha iniziato leggermente a sfrigolare, ho aggiunto gli straccetti e li ho fatti saltare per bene diversi minuti, salandoli e pepandoli a piacere.

Il vitello ha una cottura veloce, così, a pochi minuti dalla fine cottura ho aggiunto 2 cucchiaini abbondanti di [gelatina al lambrusco](#) che si è immediatamente sciolta col calore e si è fusa morbidamente con la carne, creando una sorta di sughetto cremoso e profumato, oltre a donare al piatto un colore meraviglioso.

Per ultimo ho aggiunto i pinoli, dato un'ultima saltata ed impiattato...



Cosa ve ne pare?

E che ne dite del colore meraviglioso e rubizzo? per non parlare del profumo, purtroppo quello ve lo dovete solo immaginare...

Se non trovate la gelatina al lambrusco già pronta...niente paura! Io ne ho realizzata una simile tempo fa, che a suo modo è venuta strepitosa, la ricetta la potete trovare [qua](#).

Colgo l'occasione per segnalare una bella e importante iniziativa promossa da [Ballarini](#): la giornata della buona e sana alimentazione, che si svolgerà in tante piazze italiane...magari anche nella vostra! Andate a vedere [qua](#), ci sono tutte le informazioni circa lo svolgimento della giornata, con temi davvero interessanti.

Buon inizio settimana!

Simona