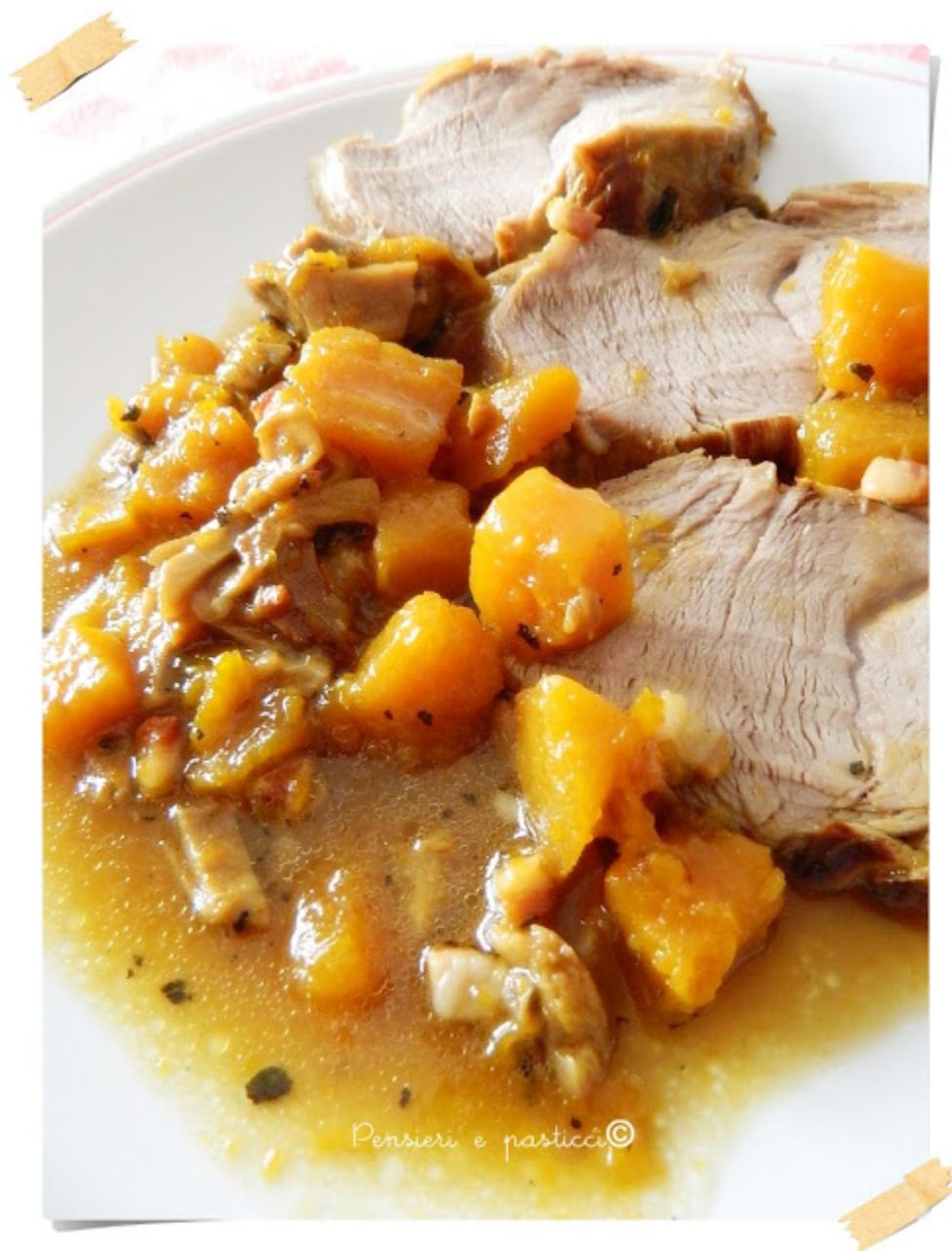


Arrosto di vitello ai sapori dell'autunno





In questi giorni ho visto in giro fra i blog un pò di polemica su plagi, ricette copiate, e quant'altro.

Questa cosa mi ha fatto riflettere e volevo condividere il mio pensiero con voi, spero di non annoiarvi.

Ammetto di avere poca fantasia in cucina e spesso, anzi quasi sempre soprattutto per dolci, lievitati e primi piatti, prendo spunto da libri e riviste.

Lo ammetto, ho bisogno di uno stimolo in più per variare; la manualità non mi manca, anche se sono molto pasticciona e sempliciona, non ho tecniche raffinate...pecco però molto di fantasia e inventiva, quindi mi serve aiuto e ispirazione.

Ho notato che gira e rigira, le ricette sono sempre le stesse; ...vecchi giornali tenuti da conto meticolosamente per alcune ricette fantastiche... che ho ritrovato poi su riviste nuovissime appena comprate in edicola...

...o libri di cucina molto belli e quotati, dove poi ritrovo la ricetta della nonna e similari...

Quindi mi dico...

...sono una copiona anche io?

beh, in un certo senso si...

Non mi permetto di copiare ricette prese pari pari da altri blog senza citarne la fonte, questo è palese.

Ma chi mi dice che la ricetta che credevo invece neutra, vista e presa che so, da una rivista...non sia stata pubblicata precedentemente da qualcun'altro...il quale qualcun'altro pensi che io l'ho copiata da lui????????!!!!

Pensiero contorto, non c'è che dire.

E non sempre, nel caso di un'ispirazione presa da libro o rivista a volte metto il riferimento..e poi che succede?

Ohmamma che rebus.

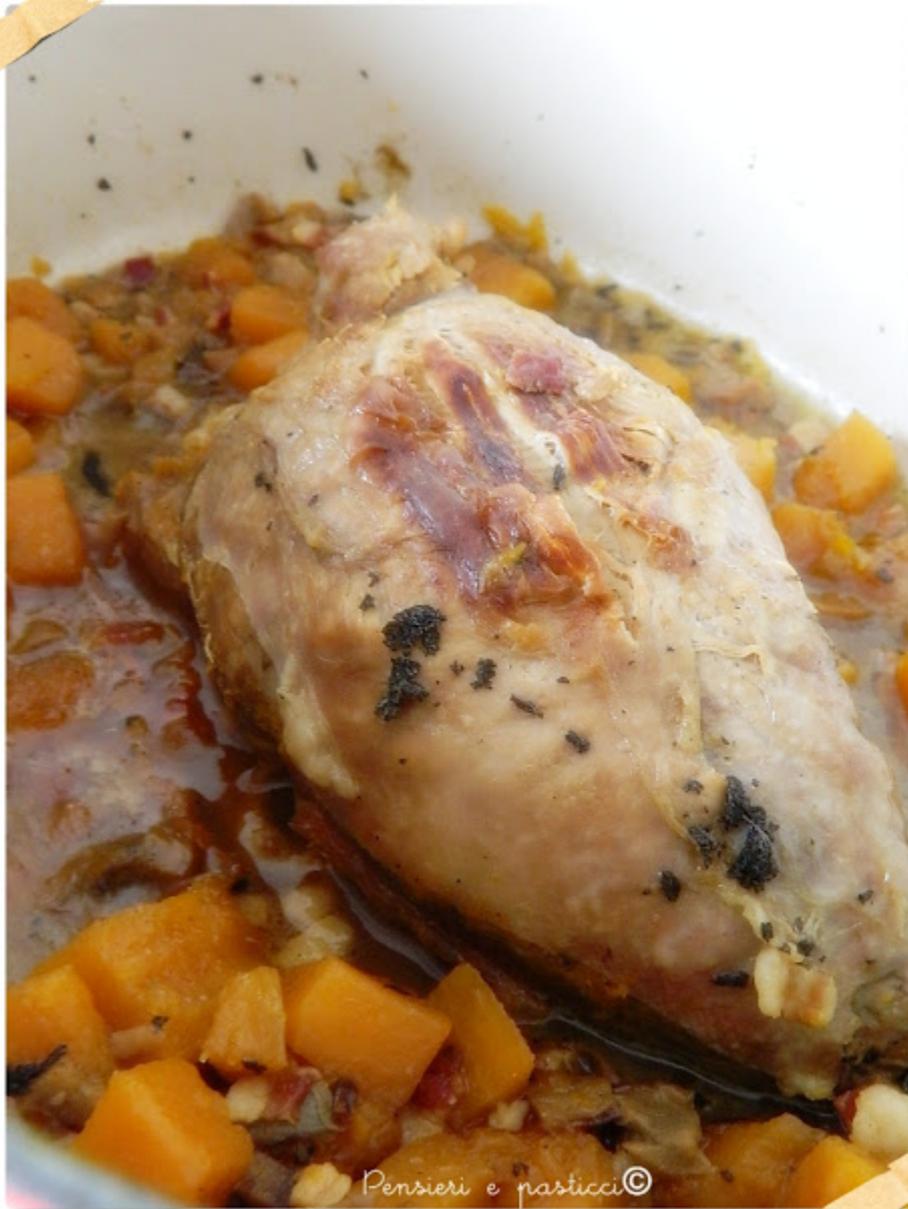


Questa ricetta invece me la sono inventata io di sana pianta ieri per pranzo.

Avevo un bel pezzetto di zucca freschissima, questo bell'arrosto mi tentava...quindi mi son detta, proviamo a farla così..

Beh, ho ricevuto i complimenti da figlia e marito, che mi han fatto promettere di rifarla quanto prima.

E mi scuso, se magari, da qualche parte nel mondo...qualcuno l'ha inventata prima di me... ;-))



Ingredienti:

1 bella aletta di vitello di circa 8hg-1 kg

olio d'oliva extravergine per me quello del [Frantoio Bitetti](#)

Un pezzo di zucca ben pulita da semi, filamenti e buccia

50 gr pancetta dolce a dadini piccolissimi

10 gr funghi porcini secchi per me [Inaudi](#), distribuiti da

[Gustibest](#)

sale pepe

qualche foglia di salvia secca

mezzo bicchiere di vino bianco secco

mezzo bicchiere di brodo caldo vegetale

Preparazione:

Ho messo i funghi porcini come prima cosa, in ammollo in un pò di acqua tiepida per farli rinvenire.

In una casseruola possibilmente antiaderente (io ho utilizzato [questa di le Creuset](#) adatta alle lunghe cotture lente!) ho messo un filo d'olio e ci ho posto l'aletta a rosolare bene per diversi minuti, facendo attenzione a rigirlarla senza punzecchiarla, insieme ai dadolini di pancetta dolce.

Ho poi sfumato col vino bianco, lasciato evaporare l'alcool a fiamma vivace, rigirato ancora, salato e pepato e lasciato cuocere a coperchio chiuso.

Nel frattempo ho tagliuzzato i funghi ben strizzati a piccoli pezzettini irregolari, e li ho aggiunti all'arrosto in cottura, sfumando con un mestolino di brodo.

Ho messo il coperchio ed ho fatto cuocere a fiamma lenta per circa un'ora, rigirando la carne ogni tanto.

Non vi dico il profumino che si propagava nella mia cucina.....



Dopo un'oretta circa, dunque, ho aggiunto la zucca tagliata a dadi, insieme alle foglie di salvia sbriciolate. Ho dato un'ulteriore salatina e continuato la cottura per ancora una quarantina di minuti, sempre a fiamma bassissima. Il fondo di cottura deve rimanere un pò sugoso, non asciutto (come dalla mia foto potete vedere...) qualora asciugasse troppo, tenete a disposizione il brodo per aggiungercelo al bisogno, altrimenti attaccherebbe tutto e non si otterrebbe il risultato sperato.

A fine cottura, prendete l'aletta ed affettatela...servitela caldissima con il sughetto di zucca, funghi pancetta...

...mi raccomando, tenete a disposizione un bel pane morbido per fare innumerevoli scarpette!!!!!!!



Con questa ricetta mi piacerebbe partecipare al contest indetto da [Ramona](#) di Farina lievito e fantasia "[con un pò di Zucca](#)" in collaborazione con [Ballarini](#)



Un'altra settimana è iniziata, qua il cielo stamane è grigio e spento..voglia di fare saltami addosso...
Un abbraccio a tutti

Simona