Il 2018 andrà bene!

Il nostro regalo per voi!

Un piccolo pensiero ogni tanto serve a mantenere vivi i rapporti di amicizia – e, speriamo, anche quelli con la clientela! Per questo, come segno di ringraziamento per la vostra fedeltà, noi specialisti della carne desideriamo regalarvi un calendario ricco di squisite ricette, create per voi dal cuoco stellato Adrian Bürki. **Godetevi il nuovo anno!**

Il calendario del macellaio viene distribuito in numerose macellerie svizzere, fino a esaurimento scorte.

La sua Macelleria Svizzera.
Eccellente nella carne e oltre.

Carne Svizzera
La raffinata differenza.

Svizzera. Naturalmente.
SUISSE GARANTIE

COLOFONE | Editore e redazione: Proviande, Carne Svizzera, Berna, www.carnesvizzera.ch | Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC, Zurigo, www.upsc.ch | **Ricette e food styling:** Christian Splettstösser, Zurigo, www.dersplett.com | **Fotografia:** Jules Moser, Berna, www.jules-moser.ch | **Progetto, layout e testo:** Polyconsult AG, Berna, www.polyconsult.ch | **Suggerimenti e desideri a: Redazione «buon Appetito», Proviande Carne Svizzera, casella postale, 3001 Berna**

buon Appetito

Un Natale profumato

Piatti delle feste con anice, cannella & Co.

Combinazioni insolite
Un abbinamento perfetto con la carne **Pagina 4**

Consumare in tutta sicurezza
Consigli sull'utilizzo della carne cruda **Pagina 8**

POLYCONSULT

Scarica su App Store

DISPONIBILE SU Google Play

LA MIGLIORE CONFEZIONE PER NATALE:

IL PERFETTO

Filetto in crosta.

«SCHWEIZER FLEISCH ACADEMY»*
L'APP PER PREPARARE CORRETTAMENTE LA CARNE.
Adesso con nuove ricette!

Carne Svizzera
La raffinata differenza.

Svizzera. Naturalmente.

* L'app è disponibile in tedesco e francese.

«Un buon mix di tradizione e innovazione: l'economia svizzera della carne è anche questo!»

Cara lettrice, caro lettore,

noi, in Svizzera, amiamo le tradizioni. Anche a Natale. Per questo il filetto in crosta e la fondue di carne continuano a essere tra i nostri pezzi forti. Chi però quest'anno desidera provare qualcosa di nuovo troverà in questa rivista quattro ricette con abbinamenti sorprendenti, come l'entrecôte con vin brûlé o il filetto di maiale con mele al forno.

Auguro un delizioso Natale – e

«buon appetito!»

P.S.: i consigli per l'utilizzo corretto della carne cruda per la fondue sono riportati a pagina 8.

In questo numero di «buon Appetito» sarete accompagnati da:

Barbara Brunner
Macelleria Brunner, Turbenthal ZH

La macelleria Brunner è una vera azienda di famiglia: Barbara Brunner la gestisce insieme a suo marito, da ben 28 anni. Del team fanno parte il figlio, due collaboratori, alcuni collaboratori part-time e tre apprendisti.

Una specialità dei Brunner è la salsiccia Zwingli, prodotta secondo la ricetta originale di 500 anni fa in esclusiva per tutta la Svizzera.

Ottima combinazione!

Prugne secche e pancetta, miele e prosciutto, limone e Wiener Schnitzel – la carne può essere abbinata a molti aromi e sapori. Ci sono degli abbinamenti che si armonizzano particolarmente bene, addirittura valorizzandosi reciprocamente. Ispirandoci a Niki Segnit, vi proponiamo ora qualche sorprendente abbinamento. Buon divertimento!

Maiale & cumino

Il sapore di terra del cumino è perfetto da abbinare alla carne di maiale. Provatelo, cospargendo per esempio una costoletta di maiale con il cumino prima della cottura. O ancora meglio: marinatela. Niki Segnit consiglia una marinata con 1 cucchiaio di miele, 2 cucchiaini di cumino macinato, 5 cucchiai di vino rosso, 2 cucchiai di olio d'oliva e 2 cucchiai di aceto di vino rosso. Lasciare riposare qualche ora con il coperchio in frigorifero e via in padella!

Manzo & chiodi di garofano

Soprattutto con gli stufati – come lo spezzatino, il Bäggli o l'arrosto – si consiglia di aggiungere uno o due chiodi di garofano interi oppure un pizzico di chiodi di garofano macinati. Sebbene il gusto del chiodo di garofano nel piatto finito non emerga molto, il suo calore dolce-amaro migliora e valorizza l'aroma della carne. Se si utilizzano chiodi di garofano interi, ricordarsi di rimuoverli prima di servire!

Pollo & frutta secca

La frutta secca macinata si sposa alla perfezione con il pollo, conferendogli un gusto delicato e leggermente burroso. Inoltre assorbe bene gli aromi della carne e delle spezie. Cuocere semplicemente insieme alla carne le noci intere o macinate, oppure tostare delle nocciole e cospargere prima di servire sopra un succulento petto di pollo. I vostri ospiti ne saranno entusiasti!

Agnello & acciughe

Le acciughe sott'olio sono i più potenti esaltatori di sapidità. E con la carne di agnello si sposano particolarmente bene. Ecco il procedimento: per 2 kg di agnello – cosciotto o spalla – c'è bisogno di 8 a 12 acciughe. Praticare delle fessure nella carne con un coltello e riempire con le acciughe. Alla fine preparare la carne come di consueto.

La nostra fonte

Nel suo libro «La grammatica dei sapori e delle loro infinite combinazioni», Niki Segnit ha descritto oltre mille coppie di gusti, da «ananas & prosciutto» a «cannella & agnello». In palio tre copie di questo splendido libro – concorso su **buonappetito.ch**

Altre ricette con sorprendenti aromi sono disponibili alle pagine 6, 10, 12 e 14.

Filetto di vitello fruttato

con burro di limetta e arancia

per 4 persone

Ingredienti

1	Filetto di vitello svizzero, pezzo centrale, ca. 650 g
1	Limetta bio, scorza e polpa
1	Arancia bio, scorza e polpa
150 g	Burro ammorbidito
	Sale
	Pepe macinato fresco
	Noce moscata, grattugiata fresca
1 c.	Burro per arrostire
2	Anici stellati

Preparazione

1 | Togliere il filetto di vitello dal frigorifero 1 ora prima di prepararlo. Preriscaldare il forno a 180 °C attivando le resistenze superiore e inferiore.

2 | Rimuovere la scorza della limetta e dell'arancia con un rigalimoni. Tagliare la limetta e l'arancia a metà e, con una forchetta, staccare ca. 1 cucchiaio o di polpa.

3 | Con il mixer, montare 120 g di burro per 3-4 minuti fino a ottenere un composto spumoso. Insaporire con sale, pepe e noce moscata, unire la polpa di frutta, versare in una ciotolina e mettere in frigorifero.

4 | Riscaldare il burro per arrostire in una padella a fuoco molto alto. Rosolare bene il filetto di vitello da ciascun lato per 2-3 minuti. Abbassare il fornello a fuoco medio, aggiungere il restante burro, le scorze di limetta e arancia, l'anice stellato, quindi far cuocere il filetto per 3-4 minuti avendo cura di girarlo di tanto in tanto. Mettere la carne in una pirofila da forno, versarvi sopra il contenuto della padella e far cuocere il tutto in forno per 12-15 minuti.

5 | Togliere il filetto dal forno e tagliarlo in tranci. Servire su piatti preriscaldati con il burro agli agrumi.

Da accompagnare con cavoletti di Bruxelles stufati e fette di polenta.

Preparazione
ca. 45 minuti

Valori nutritivi
1 porzione contiene ca.:
561 kcal | 35 g proteine | 45 g grassi
4 g carboidrati
(senza cavoletti di Bruxelles e fette di polenta)

Il consiglio dell'esperto

Chi preferisce prendersela comoda, può anche cuocere il filetto di vitello lentamente a bassa temperatura. Questo procedimento è spiegato sulla piattaforma «Schweizer Fleisch Academy».

Il gusto della sicurezza.

Fondue chinoise, fondue bourguignonne, griglia e tartara: a Natale non ci facciamo mancare proprio niente. E affinché sia sempre così, siamo lieti di darvi qualche consiglio e suggerimento per lavorare correttamente la carne cruda.

1 Piccoli aiuti in cucina

- In cucina andrebbe evitato il contatto della carne cruda con gli altri alimenti. Utilizzate per esempio taglieri diversi per la carne e per la verdura.
- ***Dopo aver toccato la carne cruda, lavarsi bene le mani e lavare a fondo anche tutti gli utensili di cucina.***

2 Keep cool!

- Mettere in frigorifero la carne cruda subito dopo averla comprata.
- La temperatura del frigo non deve essere superiore a 5 °C.
- Quanto più sottile è tagliata la carne, tanto meno a lungo è conservabile. ***La fondue chinoise può essere conservata al massimo per due giorni, la tartara va consumata il giorno stesso.***
- Non ricongelare mai la carne già scongelata.

3 A tavola!

- ***Soprattutto con le fondue di carne e le grigliate si consiglia di attenersi al principio del doppio piatto: la carne cruda deve essere servita su un piatto separato. Inoltre, la carne di pollo non va mai mescolata con altri tipi di carne.***
- La carne – e soprattutto il pollame – devono cuocere bene.

Buon appetito e buone feste!

Entrecôte double
con riduzione di vin brûlé

per 4 persone

Il consiglio dell'esperto

Per chi lavora con un termometro per carni, togliere la carne dalla padella a una temperatura interna di 53 °C e lasciarla riposare in un foglio di alluminio finché la salsa non è pronta.

Ingredienti

4	Entrecôte double di manzo svizzero, spesse ca. 6 cm, da ca. 180 g ciascuna
2	Scalogni
1	Arancia bio, scorza e succo
60 g	Burro freddo
1 c.	Zucchero
1	Stecca di cannella piccola
3	Chiodi di garofano
2 dl	Fondo di carne
2 c.	Olio di semi di girasole HO oppure olio di colza HOLL*
3,5 dl	Vino rosso
	Pepe macinato fresco
	Sale

* Questi oli stabili al calore sono ideali per le cotture ad alta temperatura.

Preparazione
ca. 45 minuti

Valori nutritivi
1 porzione contiene ca.:
615 kcal | 49 g proteine | 30 g grassi
22 g carboidrati
(senza purè di patate e sedano)

Preparazione

1 | Togliere le entrecôte dal frigorifero 1 ora prima di prepararle. Sbucciare gli scalogni e tagliarli in quattro parti. Grattugiare finemente la scorza dell'arancia, spremere il succo.

2 | In una padella, far imbiondire gli scalogni in 30 g di burro. Cospargere con lo zucchero e far caramellare mescolando continuamente. Ridurre il calore, aggiungere il succo dell'arancia e mescolare bene. Unire la scorza dell'arancia, la cannella, i chiodi di garofano e il fondo di carne. Far sobbollire per 8-10 minuti.

3 | Riscaldare l'olio in una padella a fuoco molto alto. Rosolare le entrecôte da ciascun lato per 1 minuto. Far cuocere le entrecôte a fuoco medio per altri 8-10 minuti, girandole di tanto in tanto.

4 | Togliere la carne dalla padella e lasciarla riposare avvolta in un foglio di alluminio.

5 | Versare il vino rosso nella padella della carne e farlo ridurre a fuoco vivo. Con un cucchiaio di legno, staccare il fondo di rosolatura. Unire alla riduzione di vin brûlé e far bollire finché la salsa avrà raggiunto la consistenza desiderata. Versare la riduzione in una padella piccola filtrandola con un colino. Scaldare e aggiungere il burro freddo a pezzetti mescolando. Insaporire con il pepe.

6 | Salare leggermente le entrecôte, tagliarle in tranci e servirle insieme alla salsa su piatti preriscaldati.

Da accompagnare con purè di patate e sedano.

Filetto di maiale speziato

con salsa di mele al forno

per 4 persone

Ingredienti

2	Filetti di maiale svizzero, da ca. 350 g ciascuno
1 c.	Burro per arrostire
	Sale
	Pepe macinato fresco
1-2	Stecche di cannella
1	Scalogno
2	Mele
30 g	Uvetta
1,5 dl	Vino bianco secco
1,5 dl	Panna

Preparazione
ca. 35 minuti

Cottura in forno
ca. 90 minuti

Valori nutritivi
1 porzione contiene ca.:
468 kcal | 40 g proteine
22 g grassi | 19 g carboidrati
(senza spätzli e carote)

Preparazione

1 | Togliere il filetto di maiale dal frigorifero 1 ora prima di prepararlo. Preriscaldare il forno a 80 °C attivando le resistenze superiore e inferiore, e disporvi all'interno una pirofila.

2 | Riscaldare il burro per arrostire in una padella a fuoco vivo e rosolarvi bene i filetti di maiale da ciascun lato per ca. 3 minuti. Togliere i filetti, mettere da parte la padella per la preparazione della salsa.

3 | Sistemare i filetti nella pirofila preriscaldata, insaporirli con sale e pepe, cospargerli con la cannella schiacciata grossolanamente e cuocere in forno per ca. 90 minuti. Per chi lavora con un termometro per carni, impostare una temperatura interna di 63 °C.

4 | Nel frattempo sbucciare lo scalogno e tagliarlo a dadini. Tagliare le mele intere a fettine spesse 2-3 mm. Mettere l'uvetta in ammollo nel vino bianco.

5 | Riscaldare la padella con il fondo di rosolatura e imbiondire i dadini di scalogno, aggiungere le fettine di mela e cuocere brevemente. Aggiungere l'uvetta con il vino bianco e lasciar stufare a fuoco medio per 3-4 minuti. Unire la panna e far sobbollire per altri 2-3 minuti. Insaporire con sale e pepe.

6 | Togliere la carne dal forno, rimuovere la cannella e, se presente, unire il succo della carne alla salsa. Tagliare la carne in tranci e servirla insieme alla salsa su piatti preriscaldati.

Da accompagnare con spätzli e carote stufate con miele e vaniglia.

Per un gusto ancora più intenso

Avvolgere il filetto di maiale nella pellicola insieme alla cannella e al ginepro e lasciarlo marinare in frigorifero per una notte.

PER UN GUSTO ANCORA PIÙ INTENSO

Dopo aver tolto i medaglioni di filetto dal frigorifero, cospargerli con un po' di rum.

Teneri medaglioni di filetto di manzo
in crosta di panpepato

per 4 persone

Ingredienti

4	Medaglioni di filetto di manzo svizzero, spessi ca. 4 cm, da ca. 180 g ciascuno
2	Brioche da 40 g ciascuna
60 g	Burro ammorbidito
1	Arancia bio, scorza e succo
1	Confezione di spezie per panpepato
2	Rametti di prezzemolo
	Sale
40 g	Uvetta
2 c.	Olio di semi di girasole HO oppure olio di colza HOLL*
	Pepe macinato fresco

* Questi oli stabili al calore sono ideali per le cotture ad alta temperatura.

Preparazione
ca. 35 minuti

Valori nutritivi
1 porzione contiene ca.:
463 kcal | 42 g proteine
24 g grassi | 18 g carboidrati
(senza cavolo rosso e patate lessate e schacciate)

Preparazione

1 | Togliere i medaglioni di filetto di manzo dal frigorifero 1 ora prima di prepararli.

2 | Per il composto di panpepato, tagliare grossolanamente le brioche a dadini e frullarle brevemente nel mixer insieme al burro ammorbidito. Grattugiare finemente la scorza dell'arancia, spremerne il succo e incorporare al composto di panpepato insieme alle spezie, al prezzemolo tritato, a un pizzico di sale e all'uvetta. Mettere il tutto in frigorifero.

3 | Riscaldare l'olio in una padella a fuoco vivo. Rosolare bene i medaglioni da ciascun lato per 1 minuto. Abbassare il fornello a fuoco medio e proseguire la cottura dei medaglioni per altri 4-5 minuti, girandoli di tanto in tanto. Per chi lavora con un termometro, impostare una temperatura interna di 52 °C.

4 | Togliere i medaglioni dalla padella, disporli su una placca da forno e condirli con sale e pepe. Distribuire uniformemente il composto di panpepato sui medaglioni e gratinarli per 2 minuti in forno sotto il grill molto caldo.

Da accompagnare con cavolo rosso stufato con gelatina di ribes e patate lessate e schiacciate.