

Roastbeef - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

E questo è quello che fa mia mamma.



Il taglio di carne è il controfiletto, o costata senza osso. È quello che viene venduto per fare la tagliata: tenero quasi quanto il filetto, più saporito, meno costoso. È l'ideale perché se tenuto "al sangue" è piacevole da mangiare, se cotto di più resta tenero senza risultare secco e stopposo.

Questa è la foto del taglio, da pulire e una volta pulito: la parte che è stata separata è stata surgelata, e finirà sulla griglia rovente insieme a costine e bracioline alla prima grigliata.

Mia madre pulisce accuratissimamente la carne, in modo che prenda il sale e il calore nel modo più uniforme possibile. Qualsiasi traccia di nervi o cotenna è stata eliminata. Così sarà anche più facile da affettare sia da caldo che da freddo, e piacevole in un modo e nell'altro.



Il pezzo pulito risulta pesare 900 grammi (893!). Con la formula dell' "un quarto d'ora per chilo per parte" ci vorranno circa 13-14 minuti per lato di cottura.

Il pezzo di carne è stato abbondantemente cosperso e "massaggiato" col sale (in pratica spalmateglielo sopra un pochino) sopra e sotto.

Quindi è stato messo nella teglia con olio, aglio e rosmarino. Rosolato sul fornello da ambo i lati, e quindi, così com'è, messo in forno già caldo a 180°.



Dopo 14 minuti viene girato. Dopo altri 14 è pronto.



A questo punto mettete il roast beef su un tagliere, raccogliete il sugo rimasto nella teglia in un pentolino, con una noce di burro, e iniziate ad affettare la carne. Man mano che arriverete verso il centro sarà più al sangue (nella foto sotto a sinistra si vede il punto più crudo in assoluto): se non piace, può essere cotto di più. O anche essere lasciato a riposare qualche minuto: la carne si "passerà" un pochino e sarà più rosata e meno cruda al centro. Dipende dai gusti.



Il sugo che ne uscirà (per lo più è il sangue stesso della carne, in realtà) va versato nel pentolino con l'olio di cottura e la noce di burro, e messo sul fuoco finché comincia appena a fremere: si vedrà anche che cambia colore e consistenza.



Servite quindi il roast beef affettato e con la salsina, se caldo, ma anche con un pizzico di sale e un filo d'olio extravergine di oliva, sia da tiepido che da freddo. In questa preparazione non c'è pepe: ciascun commensale potrà aggiungerlo, al gusto, al momento.