



# CARRÉ SUPERSTAR

TENERO E PARTICOLARMENTE DELICATO, SI PRESTA A ESSERE ACCOSTATO A INGREDIENTI SAPORITI E FORTI PER RISULTATI ASSOLUTAMENTE STRAORDINARI.  
QUANDO ARROSTO FA RIMA CON FESTA

di FABRIZIO NONIS - foto di TANIA MATTIELLO (ricette e step)



120

## Carré di vitello alla salsiccia

Ingredienti (per 6-8 persone)

**1,2 kg di carré di vitello disossato**  
**300 g di salsiccia**  
**80 g di mollica di pane raffermo**  
**50 g di parmigiano grattugiato**  
**2 bicchieri di vino bianco**  
**3 scalogni**  
**1 spicchio di aglio**  
**1 ciuffo di prezzemolo**  
**1 rametto di rosmarino**  
**brodo di carne**  
**1 uovo**  
**latte**  
**farina**  
**burro**  
**olio extravergine di oliva**  
**sale e pepe**

Preparazione

**1.** Fate ammolare la mollica di pane in una ciotola con il latte. Spellate e sgranate la salsiccia. Scaldate 1 cucchiaio di olio con lo spicchio di aglio schiacciato. Levate quest'ultimo, unite la salsiccia e fatela rosolare. Profumate con una macinata di pepe, levate dal fuoco e lasciate intiepidire.

**2.** Strizzate la mollica di pane e raccoglietela in una ciotola. Unite la salsiccia, il parmigiano e l'uovo. Aggiungete un po' di prezzemolo tritato e lavorate per ottenere un composto omogeneo.

**3.** Mettete il carré in verticale, infilzate al centro per tutta la sua lunghezza con un coltello, praticando un'incisione a x. Riempite l'incisione con la farcia, massaggiate il carré con sale e pepe e legatelo con filo bianco da cucina, inserendo sotto il filo il rosmarino.

**4.** Affettate gli scalogni e fateli appassire in una casseruola con una noce di burro e 2-3 cucchiari di olio. Aggiungete il carré e fatelo rosolare in modo uniforme, girandolo ogni tanto. Bagnate con il vino e fate evaporare. Unite un mestolo di brodo, incoperchiate e fate cuocere per 50-60 minuti, a fuoco basso, aggiungendo un po' di brodo ogni tanto nel caso si asciugasse troppo.

**5.** Quando il carré è pronto levatelo e lasciate intiepidire. Rimettete sul fuoco il fondo di cottura dell'arrosto e deglassatelo con il vino rimasto, mescolando con un cucchiaio di legno. Aggiungete 1-2 cucchiaini di farina e mescolate ancora per addensare. Al termine filtrate la salsa. Tagliate a fette il carré, nappatelo con il condimento e servite.



121



## *Caratteristiche del taglio*

Il carré è il taglio del quarto posteriore del vitello. La sua carne, molto tenera e magra, è adatta alle cotture veloci. Da questo taglio si ricavano le costollette (dalle prime sette vertebre anteriori) e i nodini

di vitello, che hanno per base le vertebre lombari e sono composti dal filetto e dal controfiletto; se cucinato intero e non troppo a lungo si ottiene un arrosto molto delicato ed estremamente morbido.



IN PUNTA DI COLTELLO

SOTTO I RIFLETTORI



## *Carré di vitello al tartufo con salsa al gorgonzola e noci*

Ingredienti (per 6-8 persone)

1,2 kg di carré di vitello disossato  
200 g di lardo  
100 g di tartufo nero  
2 carote  
2 cipolle  
1 costa di sedano  
1 rametto di rosmarino  
1 rametto di salvia  
2-3 foglie di alloro  
1 bicchiere di cognac  
200 g di gorgonzola cremoso  
1 bicchiere di latte  
50 g di gherigli di noce già pelati  
brodo di carne  
olio extravergine di oliva  
burro  
sale e pepe



### **LARDELLATE IL CARRÉ**

Tagliate a pezzetti il lardo e fate a lamelle il tartufo. Incidete il carré in più punti. Condite l'interno delle incisioni con sale e pepe, e inserite un po' di lardo e qualche lamella di tartufo. Massaggiate esternamente il carré con un po' di sale e pepe, quindi legatelo con filo da cucina, per mantenerne la forma in cottura.

2

**PREPARE AROMI E ODORI**

Legate a mazzetto il rametto di rosmarino con la salvia e l'alloro. Tritate gli odori (carote, cipolle e sedano) a cubetti piccoli per preparare il cosiddetto mirepoix.



3

**FATE ROSOLARE LA CARNE**

Fate fondere una noce di burro in una casseruola con 3-4 cucchiari di olio. Aggiungete il mirepoix e lasciate soffriggere a fuoco medio, mescolando ogni tanto con un cucchiario di legno. Unite il carré e fatelo rosolare in modo uniforme, a fuoco vivace, girandolo ogni tanto.

4

**PORTATE A COTTURA**

Versate il cognac e fate sfumare. Unite un mestolo di brodo, incoperchiate e fate cuocere per 50-60 minuti, a fuoco basso, aggiungendo un po' di brodo ogni tanto nel caso si asciugasse troppo.

5

**PREPARE GLI INGREDIENTI PER LA SALSA**

Tritate i gherigli di noce. Tagliate a pezzetti il gorgonzola, raccoglietelo in una ciotola e copritelo con il latte. Quando l'arrosto è pronto levatelo dalla casseruola e lasciatelo intiepidire.



6

**DEGLASSATE IL SUGO E UNITE GLI INGREDIENTI PER LA SALSA**

Rimettete sul fuoco il fondo di cottura dell'arrosto, aggiungete il gorgonzola con il latte e le noci tritate, regolate di sale e fate cuocere, mescolando, fino a ottenere una salsina omogenea. Liberare il carré dallo spago e tagliatelo a fette. Disponete le fette su un piatto da portata, nappate con la salsina, portate in tavola e servite.

