

Macelleria Motta carne stella di Lombardia

L'ECCESSO DEI CONSUMI HA PORTATO A UNA PRODUZIONE PIÙ MASSICCIA E DI SCARSA QUALITÀ DELLA CARNE. Gli allevamenti intensivi sono il principale problema del pianeta, poiché per mantenerli si sprecano enormi quantità di acqua e di risorse. Scegliere di acquistarne di ottima qualità e dai giusti produttori o rivenditori è la strada per disincentivare una produzione selvaggia e tutelare il pianeta. In provincia di Milano e a pochi passi da Bergamo, c'è una macelleria di grande eccellenza, dove la famiglia Motta propone da oltre mezzo secolo carne di bovino piemontese di razza Fassona allevata, macellata e frollata con grande cura. Una carne talmente magra e salutare da contenere quantità di colesterolo inferiori persino rispetto al pesce.

INFO | Macelleria Motta - via Matteotti, 8 - Inzago (MI)
www.macelleriamotta.it



LA CARNE DEI TARTARI

Una ricetta estiva, e il miglior modo di gustare il prodotto in purezza, è la tartare di carne. La leggenda narra di come la popolazione dei Tartari, non avendo tempo di cucinare, poneva la carne essiccata sotto le selle dei propri cavalli per trovarla ammorbidita al momento del pasto. Nel nostro Paese, in molti non preparano e consumano adeguatamente questa prelibatezza, scegliendo erroneamente di utilizzare il macinato di carne. Qui suggeriamo come preparare la tartara a regola d'arte grazie alla ricetta dello **Chef Daniele Colombu**, del ristorante **macelleria Motta**.



LA RICETTA

Tartare di bue piemontese ai 3 sapori

560 gr coscia di bue, 4 tuorli d'uovo, 1 mazzo di prezzemolo, 1 acciuga, 15 capperi, ½ bicchiere olio Evo, 50 gr pancarré, 2 cucchiari aceto, Sale Maldon, olio Evo q.b.

Preparazione

Con un coltello trinciante, tagliate a fettine la carne. Essendo la Fassona molto pregiata e poco fibrosa, non è fondamentale seguire un senso di taglio preciso. Tagliate ulteriormente le fette a listarelle, seguendo la stessa lunghezza. Cambiate il verso e ottenete dei quadretti. Battete la carne a coltello, ottenendo dei pezzi grossolani. Proseguite sino a consistenza desiderata, prestando attenzione a non frantumare la carne. Tenete da parte 120 gr che servirete nature. Massaggiate la restante tartare, con olio, in modo da proteggerla e non farla ossidare. Dividetela in due porzioni: una da 160 gr, l'altra da 280 gr. Preparate la salsa verde, frullando il prezzemolo con capperi, acciuga, olio, pancarré, aceto e 3 cubetti di ghiaccio. Regolate di sale. Lo chef presenta le 3 tartare a piramide, come da immagine, ma potrete impiattare secondo fantasia. Procuratevi 3 coppapasta di diametri differenti: 3,5, 5 e 7 cm. Servite, porzionando le 3 tipologie di tartare. La prima, naturale. La seconda, condita precedentemente, con qualche fiocco di sale Maldon. La terza condita, posizionata sulla salsa verde; sopra adagiatevi delicatamente il tuorlo d'uovo e qualche fiocco di sale Maldon. Degustate nell'ordine indicato.

Per approfondimenti scrivete a:
stefania@mangialedadio.it
o visitate mangialedadio.it

IL RISTORANTE

Dal 2011 alla macelleria Motta si affianca l'omonimo ristorante, dove si educano i clienti ai piaceri della carne. Un tempio per gli amanti del genere, dove gustare la migliore materia prima, valorizzata con cotture alla griglia o con le più moderne tecniche. Santuario incontrastato anche per gli amanti di frattaglie e per i cultori del bollito, che viene servito anche in estate.

Ristorante macelleria Motta
Strada Padana Superiore, 90 -
Bellinzago Lombardo (MI)
www.ristorantemacelleriamotta.it

