

LA RICETTA

Rustin negàa



18_04_2021

Rustin negàa		

Image not found or type unknown

RUSTIN NEGÀA

I Rustin negàa (arrostini annegati) sono un piatto tipico della cucina antica milanese, che si mangia tradizionalmente per la festa di Sant'Ambrogio. È frequente vederli serviti con la polenta, ma io ve li propongo così come erano preparati ai tempi del Santo, nel IV secolo, quando la polenta non esisteva (sarebbe arrivata in Europa dopo la scoperta delle Americhe). Nei tempi antichi veniva servito con fagioli, con farro o con miglio come contorno.

Ingredienti per 4 persone

4 nodini di vitello
50 gr.burro
50 gr.pancetta tesa, dolce
qualche foglia di salvia
Vino bianco secco
Brodo di carne
Farina bianca
Sale e pepe

Con un coltello incidere i nodini lungo gli orli, affinché non si arriccino durante la cottura. Passarli nella farina rivestendoli completamente.

Fare fondere il burro in un tegame (sufficientemente grande da contenere i nodini senza sovrapporli) e fare soffriggere leggermente la salvia e la pancetta tagliata sottile. Alzare la fiamma, disporre i nodini e farli rosolare brevemente da ambo le parti. Bagnarli con il vino bianco, farlo evaporare, unire il brodo fino a ricoprire completamente i nodini e proseguire la cottura in forno a 140/150° per circa un'ora o fino a quando saranno molto teneri, voltandoli a metà cottura. Quando saranno pronti il sugo dovrà essere abbastanza ristretto.

A fine cottura insaporire con pepe e sale (assaggiare prima di salare: la pancetta è già salata).

Sistemare i nodini su un piatto di portata, versarvi sopra il sugo e servire subito.