

Aletta di manzo al forno

- 700-800 gr aletta di manzo (sottopaletta)
- alcune patate
- 2 cipolle
- 4 carote piccole
- 1 dl di vino bianco
- 2 rametti di rosmarino
- 1 mazzetto di timo
- 1 cucchiaino da caffè colmo di sale

Togliamo la carne dal frigorifero 2 ore prima.
La sciacquiamo e l'asciughiamo.
Leghiamo con dello spago.
Infiliamo sotto lo spago il rosmarino e il timo.

Preriscaldiamo il forno non ventilato a 230°

Adagiamo la carne in una teglia e facciamola dorare in superficie.

A questo punto abbassiamo la temperatura a 180° e infiliamo nella carne il termometro da forno.

Aggiungiamo le patate tagliate a metà, le carote, le cipolle intere, il vino e saliamo. Cuociamo per 45 min. circa (fino a quando il termometro segnerà 72°).

Spegniamo, copriamo con dell'alu e lasciamo riposare in forno per altri 20 minuti prima di tagliarlo con un coltello



Cos'è l'aletta di manzo?

Il taglio di carne corrispondente a questo nome è la spalla del bovino.

È considerato un taglio pregiato, apprezzato per la sua versatilità e facilità d'uso in cucina.

A seconda della zona geografica, assume nomi diversi: viene anche chiamato sottopaletta.

A Milano è conosciuto come fesone di spalla, mentre a Bari, Napoli e Torino lo si trova sotto il nome di spalla.

Nel centro Italia viene spesso definito polpa di spalla, mentre a Reggio Calabria è noto come scorza di spalla.

In Sicilia, a seconda della città, prende nomi diversi: paliciata e copertura di spalla a Catania, spallone a Messina, e piano di spalla a Palermo.