

Bruscitt ricetta di Busto Arsizio

500 gr di girello di spalla di manzo
o altra carne adatta (ricca di tessuto connettivo)
20 gr di burro
0,5 dl di vino rosso
7 semi di finocchio
1 cucchiaino da caffè raso di sale



FACILEeBUONO

Qui la mia ricetta



Chiediamo al macellaio di tagliare la carne sottilissima come un affettato in modo che durante la cottura si sfilacci da sola.

In una pentola rosoliamo la carne nel burro, incorporiamo il vino e i semi di finocchio pestati in un mortaio.

Aggiungiamo il sale.

Abbassiamo la fiamma e lasciamo sobbollire dolcemente coperto per almeno un'ora.

Se dovesse asciugare molto aggiungiamo altro burro e non acqua e se la carne fosse troppo magra mettiamo del lardo.

Alcuni non gradiscono troppo il sapore del finocchio, si può sostituire con alcune foglie di salvia o una foglia di alloro.

Come fare i bruscitt di Busto Arsizio accompagnati con la polenta sono una golosità. Qui la mia ricetta originale preparata con carne trita.

È un piatto originario lombardo. Busto Arsizio ne rivendica la paternità con il suo "Magistero dei Bruscitti da Busti Grandi". Nel medioevo i tagli pregiati della carne erano destinati ai ricchi, le parti più dure e le parti muscolose invece ai più poveri. Allora la carne non si mangiava tutti i giorni, perciò ci si accontentava di questi resti che richiedevano una lunga cottura sulla stufa a legna o al camino.