

La carne fritta

scritto da Barbara Zattoni

La parola ciccia mi da una certa soddisfazione già nel pronunciarla, non solo perché “ciccia” si dice da piccoli, è che mi riempie naturalmente la bocca; se poi immagino il primo morso, croccante, caldo e rotondo (come tutte le cose grasse) mi viene una immediata “acquolina” in bocca e rivedo anche lo sportello del forno che custodiva la mia fetta di ciccia fritta fredda, quando stavo ancora con i miei genitori e tornavo tardi.....

Allora, visto che il clima ce lo consente, ho pensato di festeggiare l'autunno, con il suo ingresso, nelle mie proposte. Fatto a dovere è un signor mangiare che varia a seconda degli ingredienti di recupero che intendete utilizzare. La versione

✖ canonica e ricca, che segue, servirà per avere un orientamento...

Fette di carne: un tot a testa

latte

farina bianca

burro

ceddar o stelvio o fontina non stagionata

fette di prosciutto crudo (1 per fetta di carne)

sale

uovo

pan grattato

olio di arachidi

Io uso la noce di vitella, è vero che comprandola intera ho più gioco nello scegliere il punto da dove ricavare delle belle bracioline che batto con il batticarne per allargarle e renderle più sottili. Per chi si serve dal macellaio, lo chiederete, per chi usa la grande distribuzione, basterà cercare sul banco un pezzo uniforme e abbastanza largo di diametro. Mettiamo sul fuoco una tegame per preparare un po' di besciamella, cominciando a far sciogliere a fuoco moderato 50 gr di burro, aggiungiamo un cucchiaino di farina bianca fino ad ottenere una pappetta, e girando con la frusta, unire a filo 300 gr di latte. Il risultato è una crema consistente, che va salata e impreziosita da una grattata di noce moscata. Fatela abbastanza densa e mettetela a freddare.

Ora stendete la besciamella sopra ogni fetta di carne battuta, farcite con una fetta di prosciutto e il formaggio tagliato a cubetti e richiudetela a panino. La

besciamella oltre a dare morbidezza, sigillerà i bordi della carne. Passate nell'uovo sbattuto e nel pan grattato. Non resta che metter su la padella di ferro con olio per friggere...

Tenendo conto che siamo al tempo dei carciofi, metterne qualche fettina avanzata (di quelli saltati in padella con olio, aglio e prezzemolo), insieme al resto della farcitura è cosa assai goduriosa. A voi giocare con ripieni e accostamenti.

Ricordatevi di friggere nella padella di ferro e per immersione, meno olio non vuol dire "meno male", anzi si rischia di farne assorbire di più agli alimenti che, non nuotandoci dentro, non riescono a fare crosta, scudo e protezione. Badate che non arrivi mai al punto di fumo (180°) ed è facile riconoscere l'odore e il colore dell'olio bruciato.

Per verdure, pesci, e dolci lievitati, rimanete fra 130°/140°, mentre potete andare sui 160° per la frittura con le colle o impanature. Se non avete un termometro da cucina, potete regolarvi come le nonne: per la prima mettete una fettina di pane che prenderà un colore dorato velocemente: per la seconda, versate un cucchiaino di pastella che prenderà presto colore e consistenza.

Di carne fritta se ne mangia in abbondanza quindi non lesinate sulle quantità in quanto quella che avanza si può rifare risaltandola in padella con un po' di salsa di pomodoro. Se poi l'avanzo era di braciolina ripiena e fritta, la goduria sarà ancora più grande.

<https://www.youtube.com/watch?v=4H5zexv3zGE>