



offerta tagli di terza categoria lombateello e diaframma

Mappa

□



La Macelleria di Pisanu Giovanni Maria è un punto di riferimento d'eccezione a Bolotana, nel cuore della provincia di Nuoro, dove potrete trovare alcuni tra i migliori tagli di carne presenti sul mercato. Venite a trovarci e lasciatevi consigliare dal nostro personale esperto, sempre pronto ad indicarvi il taglio di carne più adatto a ogni vostra esigenza. Vi aspettiamo con succulente e prelibate novità.

Descrizione

Tagli di carne spesso sottovalutati. Facciamo chiarezza fra questi pezzi gustosi e succulenti!!! Nel linguaggio comune vengono spesso confusi o identificati con un unico termine, normalmente diaframma o parasangue ("parasambene" in sardo). La loro funzione è la medesima, ovvero rappresentano il muscolo della respirazione, esattamente come accade per l'essere umano. La differenza fondamentale sta nel punto dove si trovano: il lombateello ha una forma cilindrica, è più spesso e sta al di sotto dello sterno, il diaframma ha una forma piatta, è ricoperto da una membrana di tessuto connettivo che viene rimossa, operazione normalmente fatta dal macellaio e si trova a contatto con le ultime costole, all'interno della cassa toracica del bovino. Vengono definiti tagli di terza categoria perché vengono considerati non come carne scelta, ma nemmeno nella categoria delle interiora (quinto o quarto), soprattutto nella cucina contemporanea. La cucina tradizionale però ne conosce molto bene qualità e gusto, pensate che sono fra gli ingredienti necessari del famoso Ragù alla bolognese! Essendo muscoli della respirazione non vengono estremamente sfruttati e per questo, oltre a essere molto succosi, hanno una consistenza molto tenera, a patto però che non vengano cotti eccessivamente! A discapito di quanto si pensi a causa del gusto forte, untuoso, non sono dei pezzi particolarmente grassi. Vengono infatti classificati come tagli "semigrassi". Seguendo le tabelle nutrizionali la percentuale di grasso va dal 4 al 7 %, ma (udite udite!) si tratta in gran parte di grassi saturi e monoinsaturi, ossia grassi buoni, assolutamente necessari per il nostro organismo. La dose di proteine è ovviamente altissima, come il ferro, calcio e magnesio. Insomma, un toccasana per la salute! A proposito di salute... Molti di noi dopo o durante una convalescenza hanno bevuto il "succo di carne" (in Sardegna "su cordiale"). Ricetta antichissima che rappresenta un elisir di salute in modo particolare per chi soffre di anemia. I pezzi più indicati per estrarre il succo sono proprio il lombateello e il diaframma: vengono tagliati a pezzi e messi all'interno di un barattolo di vetro chiuso, che verrà poi immerso in una pentola di acqua e portato a ebollizione. La carne rilascerà tutti i suoi succhi che potranno essere bevuti o aggiunti

a una minestra. Questo è solo uno dei modi in cui possono essere cucinati i nostri adorati pezzi di terza categoria. Sono ottimi anche cotti in una piastra bollente e rapidamente! Non devono MAI oltrepassare la cottura media, sarebbe come uccidere una seconda volta l'animale! Importantissimo anche il taglio, che deve avvenire sempre a cottura ultimata e in maniera trasversale alle fibre della carne, meglio ancora se il pezzo viene lasciato riposare qualche minuto prima di essere tagliato. Un filo di olio EVO a crudo e un po' di sale ne esaltano i sapori! Se poi vogliamo che il gusto forte del lombatello e del diaframma vengano un po' smorzati, possiamo fare una marinatura preventiva a base di olio e salse di ogni genere, prendendo spunto dalle ricette dell'America latina. La struttura delle fibre della carne permette che gli aromi della marinatura vengano assorbiti molto bene, basteranno 30 minuti. Ribadiamo: cottura veloce ad alte temperature! Seguiteci sulle nostre pagine social facebook e instagram!

Contatti

MACELLERIA DI PISANU GIOVANNI MARIA

Tel. 3490901364

<http://www.paginesi.it/scheda/macelleria-pisanu-vendita-carni-macellate-fresche-di-produzione-propria/6666594/>

Via Umberto I 10, Bolotana, 08011
Nessun orario indicato
