

LA RECETA

Brüscitt

CULTURA

24_01_2022



Rendimos homenaje gastronómico a Caravaggio con un plato lombardo poco conocido fuera de las fronteras regionales.

De origen pobre y campesino, se elaboraba con los restos de carne, que los carniceros vendían al final del día ("bruscitt" significa "migas" en dialecto). Eso sí, hoy en día se prepara con trozos de ternera "normales".

Lo considero un plato "cómodo" porque se puede cocinar con anticipación y recalentar justo antes de consumirlo. También es para compartir: si eres anfitrión, puedes llevarlo a la mesa en una fuente, acompañado de polenta caliente y cada uno se sirve a su gusto.

Es típico de Busto Arsizio, en la provincia de Varese.

Es un óptimo plato de invierno.

Ingredientes para 6 personas:

1 kg de estofado de ternera

60 gr Mantequilla

3 copas de vino tinto

50 gr tocino en lonchas

10 semillas de hinojo

Para la polenta:

500 gr de harina de maíz

2 dientes de ajo

sal

pimienta

Preparación:

Picar la carne en trozos muy pequeños.

Poner en una olla (la de terracota sería ideal) la mantequilla, la panceta picada y las semillas de hinojo colocadas en una bolsa de gasa que se retirará al final.

Poner sobre el fuego y agregar la carne, salar, mezclar y cocinar tapado por dos o tres horas. Durante la cocción, agregar medio vaso de vino poco a poco. La salsa no debe quedar ni demasiado espesa ni demasiado líquida.

Preparar la polenta una hora antes de servir, poniendo dos dientes de ajo en el agua con sal (que se retirarán antes de verter la harina). La polenta debe resultar bastante compacta.

Servir el brüscitt caliente acompañado de la polenta.