

Picanha



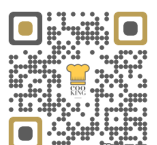
Qual è la giusta formula per una Picanha perfetta? Oltre al giusto equilibrio dei condimenti, sono sicuramente la scelta della carne e il metodo di cottura a fare la differenza. Una Picanha ben riuscita è una delle soddisfazioni più appaganti, tanto per lo stomaco quanto per lo spirito di chi voglia raccoglierne la sfida e portare in tavola un codone di manzo degno della tradizione brasiliana.

Questo taglio pregiato che si sta facendo strada anche in Europa raccogliendo l'approvazione degli estimatori più esigenti in fatto di Churrasco, ha come protagonista il grasso esterno. Uno dei parametri per definire la buona riuscita di una picanha è infatti la croccantezza dello strato adiposo a cottura ultimata. Noi di Cooking abbiamo già sguainato le spade... quelle per il grill ovviamente!

1. Effettuare il "Trimming" del Codone di manzo, eliminando il grasso superfluo.



2. Tagliare il codone perpendicolarmente alle fibre a fette spesse da 6 a 10 cm.



3. Incurvare le fette lasciando all'esterno il tessuto adiposo ed inserirli nello spiedo o spada.



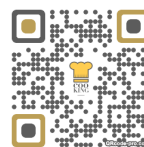
4. Condire la carne con dei fiocchi di sale di maldon, o in alternativa, con del sale grosso.



5. Stabilizzare il dispositivo di cottura ad una temperatura compresa tra 180°C e 200°C, e disporre lo spiedo o la spada sull'apposito supporto rotante ad una distanza dalla fonte di calore compresa tra 30 e 40 cm.



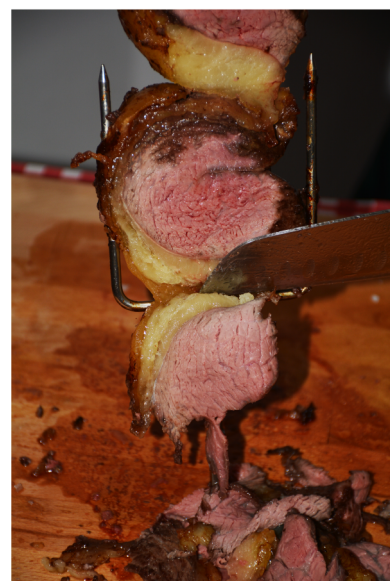
6. Attendere la formazione di una crosta croccante e profumata, dopo di che, rimuovere lo spiedo / spada dalla fonte di calore.



7. Portare lo spiedo a tavola.



8. Tagliare delle fette sottili fino ad arrivare alla parte ancora cruda, dopo di che si riporta lo spiedo / spada sul dispositivo di cottura e si ripetono i passaggi 5, 6, 7 e 8.



**Buon divertimento e...
buon appetito !**



#cooking.connection

