

Biancostato di manzo cbt, stracotto di cipollotti, mostarda di pere e cime di rapa al burro salato

scritto da Kevin Feragotto | 16/11/2019



Un taglio di carne di seconda scelta che, se opportunamente trattato, assicura un'ottima resa gustativa

Il **biancostato** viene spesso considerato come taglio di seconda scelta, adatto alla preparazione del bollito oppure dello spezzatino. Si trova immediatamente sopra le prime cinque vertebre dell'animale e comprende i muscoli intercostali e quelli del gran dorsale. È un taglio molto saporito, seppur fibroso e ricco di collagene. Presenta anche una porzione biancastra, piuttosto coriacea, che va rimossa.

Si presta bene a lunghe cotture e la **tecnica del sottovuoto** consente di valorizzarlo, rendendolo tenero e incredibilmente succoso, possibile protagonista di **piatti d'alta cucina**. In questa ricetta, il biancostato viene associato ad una **mostarda di pere piccante**, a delle cime di rapa, croccanti e

amarognole, e ad un gustoso stracotto di cipollotti, la cui acidità smorza la sensazione grassa tipica di questa carne.