

# THE BEEF

UOMINI & SAPORI

**AMERICAN  
IDOL**

Fatti conquistare  
dalla nuova moda  
del BBQ  
stile USA

**COCKTAIL  
PARTY**

Aggiungi una nota  
alcolica alla tua estate

## L'ESALTAZIONE del GUSTO

**TORTILLA TIME**

Il modo più semplice  
per fare tutti contenti

**SAPORE  
D'ORIENTE**

Un pranzo estivo  
dal sapore' di  
vacanza in Asia

**A TUTTA  
BIRRA**

Gustiamola  
nel piatto e non  
nel bicchiere

THE BEEF - BIMESTRALE - N.2 - € 8,90

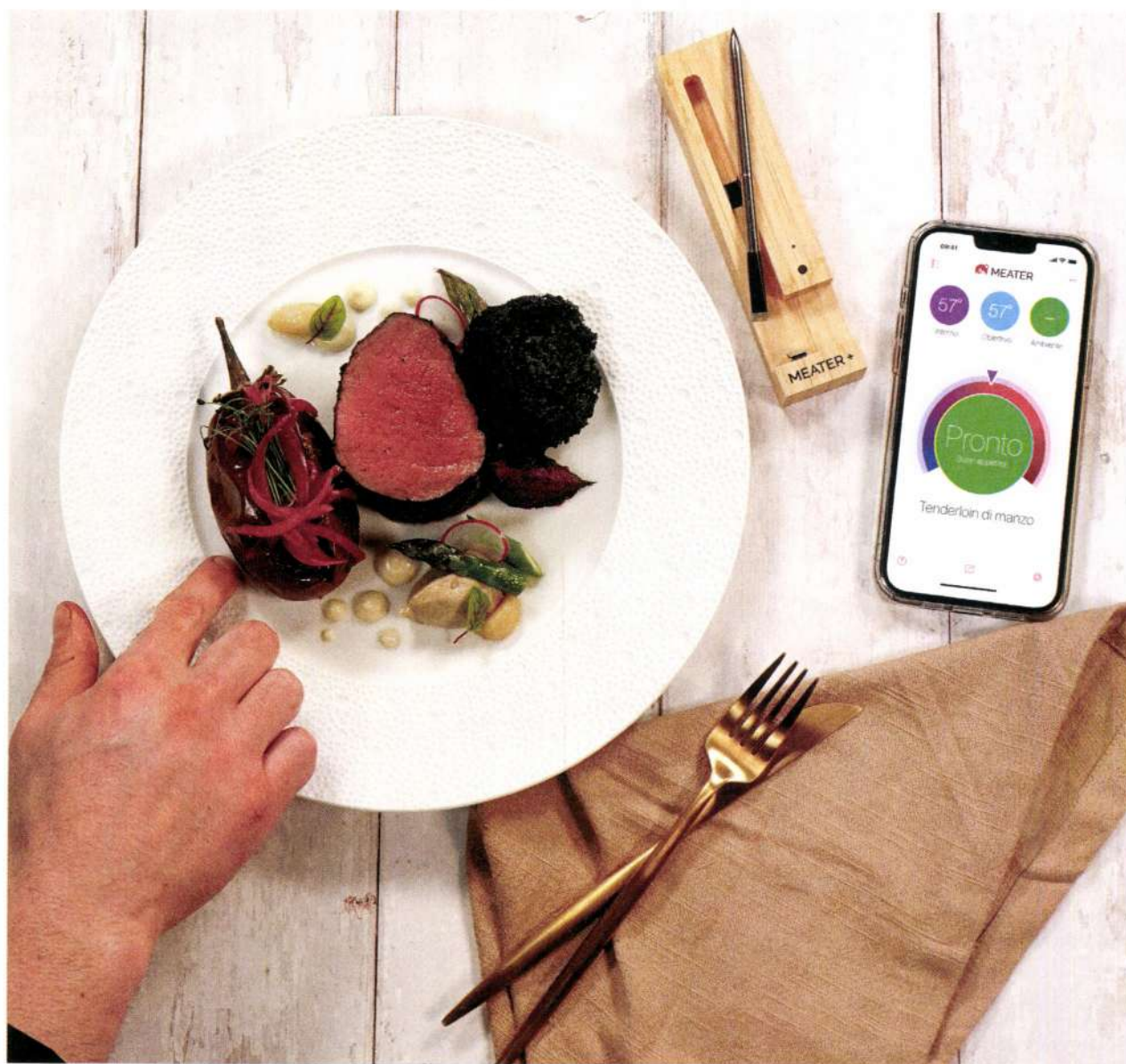


P.I. 22/06/2023 - LUGLIO/AGOSTO

**Spree**  
EDITORI

# IN CUCINA CON MEATER

*Il filetto di scottona affumicato di chef Davide Spano*

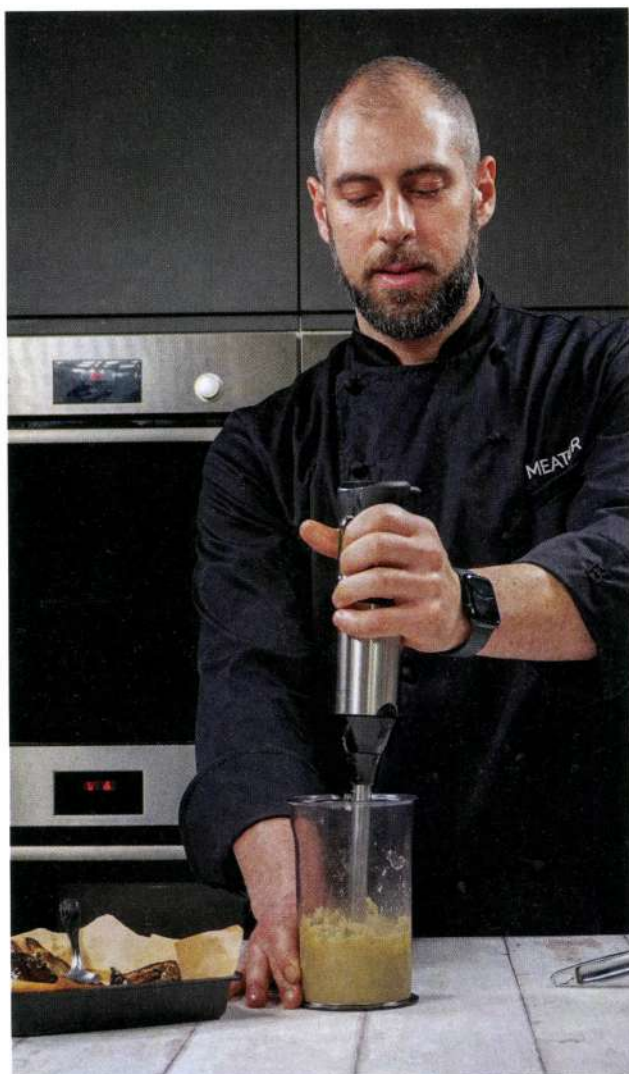


**C**on l'estate alle porte, cresce la voglia di barbecue e di combinare la cottura di alcune verdure fresche di stagione con quella di un bellissimo taglio di carne, come il filetto di manzo, la cosiddetta "scottona". Questa carne è ritenuta particolarmente pregiata per le sue caratteristiche organolettiche, morbidezza e sapidità in primis. Le piccole infiltrazioni di grasso, dette mazzette nella carne, che si sciolgono in cottura, sono in realtà ciò che la rende particolarmente tenera e deliziosa. Gli animali selezionati sono solitamente di sesso femminile, in quanto di per sé producono una carne più tenera e non sono stati sottoposti a duri sforzi, altro fattore che influisce sulla consistenza della carne. Il modo migliore per preservare

tutto il sapore e la tenerezza di questo taglio è farsi aiutare da MEATER, il termometro da cucina wireless che, monitorando continuamente la temperatura al cuore della carne e quella dell'ambiente di cottura, garantisce una cottura perfetta. Il metodo ideale per la cottura di questo taglio si chiama "Reverse Searing". Consiste nel cucinare la carne a bassa temperatura, invertendo le normali procedure di cottura che prevedevano una prima e veloce scottatura della carne in padella o sulla griglia e poi una fase di cottura a bassa temperatura. In questo caso si procede in maniera inversa: prima si cuoce lentamente in maniera omogenea e poi si procede alla finitura in padella per realizzare la gustosa crosticina. Niente di più semplice ed efficace.

## CURIOSITÀ

Diverse sono le teorie sul termine "scottona". Secondo alcuni bisogna far risalire il termine alla distinzione tra carni fredde, da animali castrati o anziani quindi magre e di poco pregio, e carni calde, ossia provenienti da un animale in calore, morbide e pregiate. Secondo altri deriva dal fatto che il contadino si sentisse "scottato" dal dover portare al macello una femmina giovane, che non era ancora mai stata ingravidata. Un ottimo abbinamento per questa carne è il caviale di melanzane, detto anche il "caviale del povero". Si tratta di una ricetta dalle origini mediorientali, ma molto comune anche nelle regioni del Sud Italia. Infatti, le proprietà benefiche della melanzana sono un buster inaspettato di vitamine e antiossidanti di cui abbiamo tutti bisogno.



## FILETTO DI SCOTTONA AFFUMICATO CON CAVIALE DI MELANZANE, CONFIT DI AGLIO E VERDURE DI STAGIONE

### UTENSILI

MEATER Plus, barbecue/affumicatore, padella (ghisa), contenitore (pentolino) in metallo, frullatore a immersione, mortaio e pestello

### INGREDIENTI

500 g (ca.) di filetto scottona, 3 melanzane, 3 teste d'aglio, 5 rape rosse, 5 asparagi, 5 cipollotti, 5 ravanelli, 2 cipolle rosse, germogli di aglio per decorare, olio extravergine d'oliva, olio vegetale, 2 rametti di timo e rosmarino, 1 cucchiaino pepe di Szechuan, 1 cucchiaino di caffè in grani, 1 cucchiaino di polvere di cocco carbonizzata (uso alimentare), fior di sale

1. Si comincia preparando un rub davvero speciale per condire la carne, mettendo nel mortaio e polverizzando caffè, pepe, polvere di cocco e sale. Quindi legare con spago da cucina il filetto di carne in modo che cucinando mantenga una forma cilindrica. Procedere con il condimento della scottona: sarà sufficiente oliare la carne a spolverare abbondantemente con il rub. Un consiglio: usare un cucchiaino oppure guanti in lattice per evitare che le dita si anneriscano.
2. Per la cottura, utilizzare un barbecue/affumicatore, come, per esempio, un Traeger Timberlane 1300. Preriscaldare il barbecue, impostando la temperatura di 120°.
3. Mentre la carne è a temperatura ambiente, tagliare le melanzane a metà e incidere in due direzioni formando dei cubetti: questo ne aiuterà la cottura. Preparare anche il resto delle verdure lavate e condire il tutto con sale e olio. Per la preparazione dell'aglio confit basterà sbucciare gli spicchi in un contenitore metallico, ricoprire di olio extravergine con un pizzico di sale, timo e rosmarino.
4. Una volta pronti per cominciare la cottura, inserire la sonda MEATER nella parte più spessa della carne con il sensore interno al centro e la tacca di sicurezza coperta dalla carne. Impostare il livello di cottura usando MEATER App e posizionare il caricatore della sonda vicino al barbecue. Consigliamo 57° al cuore per una carne mediamente cotta.
5. Infornare il filetto, tutte le verdure con l'aglio da fare confit e rilassarsi, perché l'app di MEATER seguirà la cottura e vi manterrà informati su tutto! Una notifica avviserà 5 minuti prima della fine della cottura.
6. Una volta che MEATER avrà inviato la notifica "Rimuovere dal fuoco", togliere dal barbecue e far riposare fino a quando l'app, calcolando il miglior tempo di riposo, dirà che è pronto. A questo punto, sarà possibile rimuovere la sonda.

**TEMPO DI PREPARAZIONE** 15 MINUTI PIÙ 45 MINUTI  
DI COTTURA