

PRIMI PIATTI

Polenta e bruscitt

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi imparare a fare polenta e bruscitt? Segui la nostra ricetta passo passo e prepara un piatto ricco di tradizione lombarda.

INGREDIENTI PER CUCINARE I BRUSCITT

CARNE DI MANZO puoi scegliere tra:
polpa di manzo, cappello del prete, fusello,
diaframma, o un mix di tutti questi tagli -

800 gr

LARDO 70 gr

BURRO 70 gr

VINO ROSSO 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tè

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER CUCINARE LA POLENTA

FARINA DI MAIS istantanea - 700 gr

ACQUA 1,5 l

SALE 3 pizzichi

COME FARE POLENTA E BRUSCITT

- 1 Pulisci la carne privandola del grasso in eccesso e del tessuto connettivo. Taglia la carne a coltello, cercando di ricavare dei dadini, tutti della stessa dimensione.



- 2 Prepara un battuto con il lardo. In un'ampia padella fai sciogliere il burro, dolcemente, aggiungendo anche il lardo, infine lascia rosolare a fuoco basso per 4 o 5 minuti, coprendo con un coperchio.



- 3 In un sacchettino di garza inserisci i semi di finocchio e gli spicchi d'aglio precedentemente pelati e sciacquati. In questo modo potrai togliere gli aromi in modo semplice e pulito. Chiudi il sacchetto con uno stecchino, o se preferisci legalo con un filo di spago da cucina.



- 4 Metti la carne in padella con il battuto di lardo, mescola bene, insaporisci con il sale e il pepe.





- 5** Metti nella padella il sacchetto con i semi di finocchio e gli spicchi d'aglio, mescola il tutto delicatamente. Copri con il coperchio e controlla la cottura che dovrà essere lenta, per almeno 2 ore e 30 minuti. Bagna di tanto in tanto con un pochino di vino mentre cuoci la carne.

Trascorso il tempo indicato, puoi togliere il sacchetto con gli aromi.





6 Versa il restante vino rosso e fallo sfumare alzando la fiamma. Fai rapprendere il sughetto, a questo punto i bruscitt sono pronti, se necessario regola il sapore con sale e pepe.





- 7** Prepara la polenta portando a bollire l'acqua in una casseruola, aggiungi il sale. Appena l'acqua inizia a sobbollire versa a pioggia la farina di mais, mescolando di continuo, con la farina istantanea ti servirà solo 1 minuto. Trasferisci la polenta in un bel piatto da portata. Aggiungi la carne con il sughetto di cottura sulla polenta e servi caldissimo e fumante!





POLENTA E BRUSCITT: RICETTA TRADIZIONALE LOMBARDA CON CARNE

Polenta e bruscitt è un piatto simbolo della cucina tradizionale lombarda, rustico e sostanzioso, perfetto per le fredde giornate invernali. I bruscitt sono pezzetti di carne di manzo sminuzzata e cotta lentamente con aromi

, che si abbinano alla perfezione con la [polenta fatta in casa](#), creando un **piatto unico, saporito e ricco di tradizione**. Questa ricetta è tipica della zona di Busto Arsizio, dove la carne di manzo viene tagliata in piccoli pezzi e insaporita con vino rosso e spezie. **Se ami la polenta con carne e i piatti rustici, la polenta e bruscitt è la scelta perfetta per un pranzo invernale in famiglia o con amici.**

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Quando prepari polenta e bruscitt, puoi riutilizzare gli ingredienti avanzati in altre ricette Se ti avanza della polenta rustica, puoi tagliarla a fette e grigliarla o saltarla in padella per un contorno croccante, prova anche la [polenta fritta](#) per portare in tavola degli antipasti davvero sfiziosi!

I bruscitt di manzo possono essere utilizzati per farcire [panini](#) o [piadine](#), oppure aggiunti a una [pasta](#) o a una [lasagna](#) per arricchire il sapore. **In questo modo, sfrutterai al meglio ogni ingrediente e ridurrai gli sprechi in cucina, creando piatti gustosi e versatili anche con gli avanzi.**

CONSIGLI E TRUCCHI

Per ottenere un piatto perfetto di polenta e bruscitt, è importante scegliere ingredienti di qualità.

Per i bruscitt tradizionali, usa carne di manzo di buona qualità, preferibilmente tagliata a mano. Rosola la carne in una pentola con olio e aglio, aggiungi vino rosso e spezie (come semi di finocchio o rosmarino), e lascia cuocere a fuoco lento fino a quando la carne sarà tenera e saporita.

Se vuoi immergerti nella tradizione pura, ti consiglio di servire i bruscitt con una polenta classica, dovrà cuocere 40/50 minuti ma il risultato sarà molto goloso!

Servi la polenta con bruscitt di manzo ben calda, accompagnata da un buon bicchiere di vino rosso.

COME SI CONSERVANO POLENTA E BRUSCITT

Polenta e bruscitt possono essere conservati separatamente in frigorifero per 2-3 giorni. La polenta può essere tagliata a fette e riscaldata in padella o al forno, mentre i bruscitt possono essere riscaldati a fuoco lento in padella con un po' di brodo o acqua per mantenere la carne

morbida. Puoi anche congelare entrambi, preferibilmente in porzioni singole, per gustarli in un secondo momento.