

DE.CO. TORO ALLO SPIEDO

CENNI STORICI

vedi allegati

RICETTA/INGREDIENTI/COMPONENTI

- Carne di un bovino di circa un anno di età, allevato nella zona di Malo, o nell'ambito della regione Veneto come da certificazione, macellato e lasciato intero, solo eviscerato, una settimana prima della cottura.
- Concia da inserire nella carne, costituita da: una mistura di erbe aromatiche, olio d'oliva, sale, vino bianco, liquori, spezie quanto basta.

PROCEDIMENTO/PROCESSO

Su una struttura in ferro, chiamata spiedo, in grado di sostenere un peso di 400 - 500 Kg il toro, viene imbrigliato e tenuto fermo allo spiedo con degli opportuni ganci, in modo che quando gira su se-stesso sia opportunamente equilibrato, finita la legatura, con una grossa siringa azionata da un compressore, si inietta nella carne la "concia" avendo cura di interessare tutte le parti della carne, poi si avvolge il toro con: carta da forno, stagnola, rete metallica, il tutto legato con un filo di ferro, questa operazione serve per tenere unita la carne nella fase di ultimazione della cottura. Azionato da un motore elettrico il toro inizia a girare sullo spiedo per 3 - 4 ore dando la possibilità alla "concia" di espandersi su tutta la carne, alla fine, sotto al toro, si accende la carbonella di legna, la quale non fa fiamma ma solo calore che, distribuito sapientemente dai cuochi inizia la fase di cottura, questa fase può protrarsi anche per 15 - 16 ore, alla fine della cottura la carne viene affettata e, una parte della "concia" usata all'inizio, viene cotta e si crea una specie di sugo per insaporire le fette di carne pronte per essere servite.

ALLEGATI

Foto vedi allegati