

Bresciaoggi

NUOVO

Ufficio Spedizione e abbonamenti
tel. 2294241. Stampa: via Eritrea, 18
25100 Brescia - Telefono 030/296541

domenica 1 dicembre 1985

Pubblicità: Concessionaria A. Manzoni
& C. Società per azioni - Via Solferino
24/C - Brescia - Tel. 030/45461-2-3-4



MANGIAREBERE

Cervella all'inglese



di **BEDI VERONELLI**

La preparazione iniziale per la cottura della cervella richiede particolare cura. Tengo la cervella, almeno un'ora, in acqua fredda, acidulata con succo di limone; la sgocciolo; la privo della membrana esterna che la ricopre. Rimetto, di nuovo, la cervella in acqua fredda, meglio se corrente, sino a quando è diventata bianchissima. Faccio sbollentare la cervella, in acqua bollente appena salata, una decina di minuti; la sgocciolo; la rinfresco; la asciugo in un canovaccio. La cervella di vitello è, ora, pronta per la cottura.

500 grammi circa di cervella di vitello, preparata come descritta, tagliata in 6 fette. Una marinata composta da: 2 cucchiainate d'olio d'oliva di frantoio, il succo di mezzo limone, poco prezzemolo tritato, un pizzico di pepe bianco, macinato al momento e poco sale. Un uovo, battuto con un poco di sale. Pangrattato. L'olio d'oliva di frantoio necessario. 100 grammi di burro. 2 cucchiainate di piccoli capperi sotto sale, dissalati. 2 cucchiainate di foglioline di prezzemolo. Una cucchiainata di aceto di vino bianco.

Tengo le fette di cervella una mezz'ora, nella marinata; le sgocciolo; le passo prima nell'uovo, poi nel pangrattato. Verso l'olio, in una padella; lo faccio bene scaldare; vi allineo le fette di cervella; le faccio cuocere e dorare da entrambi i lati. Nel frattempo, faccio cuocere il burro, in un tegame, a color bruno; aggiungo i capperi e il prezzemolo; mescolo; verso in una salsiera; completo con l'aceto, fatto ridurre nello stesso tegame. Sgocciolo le fette di cervella; le allineo in un piatto di portata, caldo; servo subito; passo a parte la salsa al burro nero e capperi.



di **FRANCESCO ARRIGONI**

Dell'uso improprio o dell'ignoranza. Il commento mi viene spontaneo leggendo il giudizio che Gianfranco Basile, inviato de Il Giorno scrive di un vino bevuto ad una delle cene del convegno gastronomico «Europa a tavola» da poco conclusosi ad Abano Terme: «vino rosso marsalato dall'indubbia mescolanza». Parla d'un vino capolavoro, portabandiera dell'enologia italiana: il Maurizio Zanella 1982.

Ecco, invece, il mio esame organolettico: colore rosso granato, brillante; bouquet elegante, continuo e completo, sentore di piccoli frutti e vaniglia; sapore asciutto, morbido e vellutato, molto persistente, schietto carattere. Come Basile potrà notare, non compare l'aggettivo marsalato. Potrei sbagliarmi, ma spassionatamente gli consiglio di frequentare uno dei tanti corsi dell'Associazione dei sommelier. Probabilmente, dopo, potrà meglio utilizzare gli aggettivi.

Termino dando le uve della «mescolanza» e i dati tecnici: cabernet sauvignon 35%, cabernet franc 30% e merlot 35%. Matura un anno in carati (piccole botti di rovere) e un anno in bottiglia prima della messa in vendita.

Ha 11.5 - 12.5 gradi alcol. Bevilo alla temperatura di 18 gradi. Una bottiglia costa all'origine circa 15000 lire. Produttore: Azienda agricola Ca' del Bosco, 25030 Erbusco (BS), tel. 030/7267196.