

**Continue**











## Cottura carne bleu

9 aprile 2021 Quante volte ti sei sentito chiedere dal cameriere "al sangue o ben cotta?" dopo aver ordinato una bistecca, un filetto o una tagliata? Avrai quindi fatto caso che in pochissimi utilizzano il termine "cottura blue" che però indica un particolare tipo di cottura...molto amata dagli amanti della carne! D'altronde, anche se il gusto della carne dipende dalla sua qualità, anche la cottura influisce in modo determinante! Andiamo allora a scoprire cos'è la cottura blue. Cottura blue della carne: cos'è e come ottenerla Con cottura bleu s'intende la cottura molto al sangue: per ottenerla basta cuocere, ad esempio il filetto di manzo, un minuto per parte, mentre occorrono 2 minuti per parte se invece si utilizza un taglio di carne come la bistecca, che ha uno spessore compreso tra 2,5-3 cm. La temperatura al cuore, in ogni caso, è quella che conta, e deve raggiungere, ma non superare, i 30° gradi. La cottura bleu è quella perfetta per conservare al massimo il sapore originale della carne e dei suoi succhi, ma deve essere effettuata su un taglio di carne tenerissimo e di qualità. Come scegliere la carne adatta alla cottura blue? La cottura breve e "sanguigna" permette quindi di ottenere una carne molto morbida e saporita, ma è molto importante saper scegliere la materia prima che può essere esaltata da questo tipo di cottura. La qualità dipende in gran parte dalla marezza della carne, ovvero l'infiltrazione e la distribuzione di grasso all'interno del tessuto muscolare. La qualità della carne marezza è scientifica: il grasso, infatti, funge da indicatore del livello di salute e dello stato nutrizionale dell'animale e, per la fase di cottura è fondamentale, in quanto incide su due fattori: Sapore: il grasso è la parte più saporita della carne, quindi la marezza aumenta il gusto. Tenerezza: il grasso agisce da elemento idratante, aiutando a preservare la morbidezza e succosità. Infatti, tende a sciogliersi durante la cottura, rendendo la carne molto più tenera, ma anche gustosa. Non solo al sangue o ben cotta: ecco i 5 gradi di cottura della carne! Ebbene sì, non esistono solo due gradi di cottura della carne, ma come il carnivoro ben informato sa, sono ben 5. Bleu: Il primo lo abbiamo già visto ed è la cottura più breve. Al sangue: è un po' più intensa della precedente, con 40-50° gradi al cuore. Media al sangue: la temperatura di cottura dovrà assestarsi tra i 56-63° gradi e il cuore non rimane più completamente rosso ma vira più verso il rosato. Media ben cotta. La temperatura al cuore si assesta tra i 73° e i 76° gradi. Ben cotta. Fa da contrasto alla cottura blue, ma bisogna star attenti a non esagerare, non superando i 78° gradi al cuore. Dove trovare la carne di qualità? Soprattutto se ami la cottura blue al sangue, scegli la carne di prima qualità! Su Marchese Store trovi quella selezionata all'origine, marezza e frollata a dovere, che sottoponiamo alla procedura di surgelamento industriale, per mantenerla fresca, morbida e succosa! Dai un'occhiata allo shop online dove troverai le linee di alta gamma El Macho e Génisse... e sperimenta il grado di cottura che preferisci! Scarica la nostra nuova App sia per iPhone sia per Android. Ordina la miglior carne disponibile Online e in 24h sarà a casa vostra! Prova anche la nostra nuova Web App: www.marchesestore.com Blue - Tempo di cottura: un minuto per lato... Il nome deriva dal francese "bleu" perché la carne ha un colore blu violaceo che vira al rosso con l'esposizione all'aria. L'esterno è appena rosolato, l'interno è decisamente crudo. Quanti tipi di cottura della carne? I livelli di cottura della carne di manzo sono infatti sei, così suddivisi: blue, al sangue, media/al sangue, media/ben cotta e ben cotta. Quanti gradi la carne al sangue? Per le carni bovine, le temperature approssimative sono 40-50°C per la cottura al sangue, 51-53°C per le medie sanguigne, 54-57°C per le medie e 63°C o superiori per il ben cotto. Queste temperature si applicano solo ai teneri tagli di carne bovina. Come deve essere la carne al sangue? Alla vista la bistecca è leggermente scottata all'esterno e praticamente cruda all'interno. Leggermente più cotta della blue è la carne al sangue. In questo caso la temperatura al cuore è tra i 50-52°C, che corrispondono a circa 2 minuti per lato per una bistecca di circa due dita/due dita e mezzo. Come va la carne rossa? Se lasciate rosolare la vostra fetta di carne rossa un minuto in più (quindi 2 minuti in totale per lato) otterrete una cottura al sangue: rossa al 75% e rosolata esternamente. La temperatura al cuore dovrà raggiungere i 40-50°C. Un classico della tavola carnivora, al taglio farà un po' di resistenza al coltello. Come cucinare la carne ben cotta? Cottura carne ben cotta: in questo caso, la carne deve essere scottata per 3 minuti per lato, per poi cuocerla ad una temperatura più bassa per 7-10 minuti, affinché il calore penetrerà all'interno per farla cuocere per bene. Come capire il grado di cottura della carne? Unisci i polpastrelli di indice e pollice e, mantenendoli uniti, tocca con l'altra mano il muscolo del pollice: la carne al sangue ha questa consistenza. Ora prova ad unire dito medio e pollice e tocca di nuovo il muscolo: cottura media. Come fare una cottura al sangue? Se lasciate rosolare la vostra fetta di carne rossa un minuto in più (quindi 2 minuti in totale per lato) otterrete una cottura al sangue: rossa al 75% e rosolata esternamente. La temperatura al cuore dovrà raggiungere i 40-50°C. Cosa significa bistecca al sangue? Riferito alla carne, si dice che la carne è cotta al sangue quando la temperatura al cuore della carne si attesta sui 50°C... La cottura è al sangue, ben rosolata, tenera e senza la fluoriscenza dei succhi. Cosa significa bistecca al sangue? Riferito alla carne, si dice che la carne è cotta al sangue quando la temperatura al cuore della carne si attesta sui 50°C. Qual è la cottura media della carne? MEDIA. Se la temperatura interna viene portata a 64-68°C la carne avrà una cottura detta "media". E, se diamo retta agli antichi, nel mezzo sta il meglio. Morbido il centro sugoso, croccante e saporito l'esterno. Deve rosolare esternamente circa 4 minuti per lato. Quando la carne avrà una cottura detta "media"? Con queste temperature le proteine iniziano a trasformarsi e i grassi a sciogliersi per bene: l'esterno avrà cedevoli tratti di croccantezza mentre l'interno trasuda succosità. Brividi di piacere. MEDIA. Se la temperatura interna viene portata a 64-68°C la carne avrà una cottura detta "media". Come avviene la cottura della carne rossa al sangue? GRADI DI COTTURA DELLA CARNE: AL SANGUE. Se lasciate rosolare la vostra fetta di carne rossa un minuto in più (quindi 2 minuti in totale per lato) otterrete una cottura al sangue: rossa al 75% e rosolata esternamente. La temperatura al cuore dovrà raggiungere i 40-50°C. Se la battaglia dei dolci natalizi divide il grado di cottura al sangue o ben cotta, con poche vie di mezzo, i puristi del sapore della carne non transigono e vogliono vedere ancora il colore rosato all'interno della loro fetta di carne, quasi sia il taglio. Dall'altra parte c'è chi sostiene che un buon grado di cottura sia capace di esaltare il vero sapore, servendosi dei giusti condimenti. Ebbene, oggi sfatiamo un mito. Tra carne al sangue e carne ben cotta esistono sei diversi gradi di cottura, che si adattano meglio al sapore di determinati tipi di tagli. Vediamo quali sono. È la fase più cruda di tutte, ancor prima della carne al sangue. La cottura bleu ha una rosolatura all'esterno della durata di un minuto per lato ed è lasciata completamente cruda all'interno per ottenere questo risultato, la temperatura al cuore della carne deve raggiungere al massimo i 30°. Rispetto alla cottura bleu, per lasciare la carne al sangue deve farla cuocere all'esterno prima di esaltare il sapore interno. Con questa cottura la carne raggiunge una rosolatura all'esterno del suo sapore. La cottura media ha una rosolatura di circa 30-35 minuti per lato, raggiungendo così uno stato di moderata tenerezza. Ricorda che la carne ha bisogno di una temperatura interna di circa 60° per cuocere il cuore, mentre la carne all'esterno ha una temperatura interna di circa 50°C. Una cottura media è adatta alle carni più grasse, per sciogliere bene i piccoli filamenti e creare un sapore coinvolgente. Una fetta di carne, per essere ben cotta, richiede 6 minuti di rosolatura per lato e una temperatura interna di circa 80°. La carne risulta cotta a tutto strato: è una soluzione ideale solo per tagli di carni alte e grasse, altrimenti si rischia di indurire troppe le fibre e rovinare un bel taglio di carne. "Al sangue o ben cotta"? Bleu, grazie. Ebbene sì, nonostante la domanda suoni familiare, gli amatori della carne sanno bene che le tipologie di cottura sono più di due. Oggi parliamo di cottura all'estero: da seguire per una preparazione ideale e le temperature ottimali perché la preparazione sia perfetta. Se non avete a disposizione un termometro adatto, potrete affidarvi al colore della carne per indovinare la consistenza desiderata. BLEU, carne appena scottata ad una temperatura di 45-48°C dove i parti interni rimangono crude. AL SANGUE, con una temperatura compresa tra i 50-52°C ma ancora quasi cruda. MEDIA, con temperatura intorno ai 55°C ed interno ormai rosato. AL PUNTO, con temperatura intorno ai 58°C ed interno uniforme, al momento del taglio non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno dai 62°C in su. Adatta alle lunghe cotture di carni rosse e selvaggina o anche per carni rosate e bianche, così da ridurre la carica batterica. Il pollo e il maiale raggiungono la loro temperatura ottimale intorno ai 75-80°C, mentre il manzo e l'agnello sfiorano i 61 °C. Qualunque sia la vostra preferenza, non vi resta che correre nel nostro Reparto Macelleria e seguire la cottura corretta per gustarle al meglio, con la tranquillità che ci assicurano sempre la migliore qualità per tutte le carni dei nostri punti vendita. Una curiosità legata alla carne che troverebbe contraddistinta dal bollino del progetto Be.A è che si tratta di carne proveniente da allevamenti che rientrano all'interno nel progetto Be.A: la collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università di Napoli Federico II nata con l'obiettivo di valorizzare la relazione tra i cibi provenienti da alimenti di origine animale e la salute umana, ben sapendo quanto le tecniche di allevamento e la trasformazione degli alimenti incidono sulla qualità del prodotto finale. Arrosto o saltata, lessa o sfumata: una breve guida alla scoperta dei metodi di cottura più adeguati per ciascun taglio di carne e dei migliori calici di vino di accompagnamento. Portare in tavola un gustoso secondo piatto di carne può rivelarsi una sfida ardua e complessa. Nomi molti gli elementi da tenere presenti prima di accendersi i fornelli: innanzitutto è necessario conoscere i tagli di carne più adatti per ciascuna preparazione e metodo di cottura. Una volta scelto il giusto taglio al banco del macellaio, è bene ricordare alcuni appunti preliminari sempre validi, relativi in modo puro rivelarsi una sfida ardua e complessa. La nomenclatura specifica usata dagli addetti ai lavori individua quattro gradi di cottura principali, riconoscibili con l'aiuto di un termometro alimentare o più semplicemente allanando l'occhio. – Cottura al bleu: è un tipo di cottura molto veloce che sfrutta le alte temperature: al tatto la carne risulterà molle e nella cuore sarà rossa e leggermente tiepida (40°C) – Cottura al sangue: leggermente più prolungata, produce un sottile crosta intorno alla carne che nel cuore sarà ancora rosa, anche se più calda (45°C) – Cottura al punto: la carne risulta cotta quando inizieranno ad apparire delle piccole goccioline sulla parte superiore, e sarà servita non appena le goccioline appariranno anche sull'altro lato. All'interno il colore sarà rosato e la temperatura sarà calda (60°C) – Cottura ben cotta: metodo di cottura lento e prolungato che genera una carne dura, dal colore scuro e molto calda (70°C) Partendo da queste brevi considerazioni di base, si illustrano, di seguito, i principali metodi di cottura della carne non fuoriesce più sangue. BEN COTTA: la cottura non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno dai 62°C in su. Adatta alle lunghe cotture di carni rosse e selvaggina o anche per carni rosate e bianche, così da ridurre la carica batterica. Il pollo e il maiale raggiungono la loro temperatura ottimale intorno ai 75-80°C, mentre il manzo e l'agnello sfiorano i 61 °C. Qualunque sia la vostra preferenza, non vi resta che correre nel nostro Reparto Macelleria e seguire la cottura corretta per gustarle al meglio, con la tranquillità che ci assicurano sempre la migliore qualità per tutte le carni dei nostri punti vendita. Una curiosità legata alla carne che troverebbe contraddistinta dal bollino del progetto Be.A: la collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università di Napoli Federico II nata con l'obiettivo di valorizzare la relazione tra i cibi provenienti da alimenti di origine animale e la salute umana, ben sapendo quanto le tecniche di allevamento e la trasformazione degli alimenti incidono sulla qualità del prodotto finale. Arrosto o saltata, lessa o sfumata: una breve guida alla scoperta dei metodi di cottura più adeguati per ciascun taglio di carne e dei migliori calici di vino di accompagnamento. Portare in tavola un gustoso secondo piatto di carne può rivelarsi una sfida ardua e complessa. Nomi molti gli elementi da tenere presenti prima di accendersi i fornelli: innanzitutto è necessario conoscere i tagli di carne più adatti per ciascuna preparazione e metodo di cottura. Una volta scelto il giusto taglio al banco del macellaio, è bene ricordare alcuni appunti preliminari sempre validi, relativi in modo puro rivelarsi una sfida ardua e complessa. La nomenclatura specifica usata dagli addetti ai lavori individua quattro gradi di cottura principali, riconoscibili con l'aiuto di un termometro alimentare o più semplicemente allanando l'occhio. – Cottura al bleu: è un tipo di cottura molto veloce che sfrutta le alte temperature: al tatto la carne risulterà molle e nella cuore sarà rossa e leggermente tiepida (40°C) – Cottura al sangue: leggermente più prolungata, produce un sottile crosta intorno alla carne che nel cuore sarà ancora rosa, anche se più calda (45°C) – Cottura al punto: la carne risulta cotta quando inizieranno ad apparire delle piccole goccioline sulla parte superiore, e sarà servita non appena le goccioline appariranno anche sull'altro lato. All'interno il colore sarà rosato e la temperatura sarà calda (60°C) – Cottura ben cotta: metodo di cottura lento e prolungato che genera una carne dura, dal colore scuro e molto calda (70°C) Partendo da queste brevi considerazioni di base, si illustrano, di seguito, i principali metodi di cottura della carne non fuoriesce più sangue. BEN COTTA: la cottura non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno dai 62°C in su. Adatta alle lunghe cotture di carni rosse e selvaggina o anche per carni rosate e bianche, così da ridurre la carica batterica. Il pollo e il maiale raggiungono la loro temperatura ottimale intorno ai 75-80°C, mentre il manzo e l'agnello sfiorano i 61 °C. Qualunque sia la vostra preferenza, non vi resta che correre nel nostro Reparto Macelleria e seguire la cottura corretta per gustarle al meglio, con la tranquillità che ci assicurano sempre la migliore qualità per tutte le carni dei nostri punti vendita. Una curiosità legata alla carne che troverebbe contraddistinta dal bollino del progetto Be.A: la collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università di Napoli Federico II nata con l'obiettivo di valorizzare la relazione tra i cibi provenienti da alimenti di origine animale e la salute umana, ben sapendo quanto le tecniche di allevamento e la trasformazione degli alimenti incidono sulla qualità del prodotto finale. Arrosto o saltata, lessa o sfumata: una breve guida alla scoperta dei metodi di cottura più adeguati per ciascun taglio di carne e dei migliori calici di vino di accompagnamento. Portare in tavola un gustoso secondo piatto di carne può rivelarsi una sfida ardua e complessa. Nomi molti gli elementi da tenere presenti prima di accendersi i fornelli: innanzitutto è necessario conoscere i tagli di carne più adatti per ciascuna preparazione e metodo di cottura. Una volta scelto il giusto taglio al banco del macellaio, è bene ricordare alcuni appunti preliminari sempre validi, relativi in modo puro rivelarsi una sfida ardua e complessa. La nomenclatura specifica usata dagli addetti ai lavori individua quattro gradi di cottura principali, riconoscibili con l'aiuto di un termometro alimentare o più semplicemente allanando l'occhio. – Cottura al bleu: è un tipo di cottura molto veloce che sfrutta le alte temperature: al tatto la carne risulterà molle e nella cuore sarà rossa e leggermente tiepida (40°C) – Cottura al sangue: leggermente più prolungata, produce un sottile crosta intorno alla carne che nel cuore sarà ancora rosa, anche se più calda (45°C) – Cottura al punto: la carne risulta cotta quando inizieranno ad apparire delle piccole goccioline sulla parte superiore, e sarà servita non appena le goccioline appariranno anche sull'altro lato. All'interno il colore sarà rosato e la temperatura sarà calda (60°C) – Cottura ben cotta: metodo di cottura lento e prolungato che genera una carne dura, dal colore scuro e molto calda (70°C) Partendo da queste brevi considerazioni di base, si illustrano, di seguito, i principali metodi di cottura della carne non fuoriesce più sangue. BEN COTTA: la cottura non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno ai 55°C ed interno uniforme, al momento del taglio non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno ai 58°C ed interno uniforme, al momento del taglio non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno ai 61°C. Qualunque sia la vostra preferenza, non vi resta che correre nel nostro Reparto Macelleria e seguire la cottura corretta per gustarle al meglio, con la tranquillità che ci assicurano sempre la migliore qualità per tutte le carni dei nostri punti vendita. Una curiosità legata alla carne che troverebbe contraddistinta dal bollino del progetto Be.A: la collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università di Napoli Federico II nata con l'obiettivo di valorizzare la relazione tra i cibi provenienti da alimenti di origine animale e la salute umana, ben sapendo quanto le tecniche di allevamento e la trasformazione degli alimenti incidono sulla qualità del prodotto finale. Arrosto o saltata, lessa o sfumata: una breve guida alla scoperta dei metodi di cottura più adeguati per ciascun taglio di carne e dei migliori calici di vino di accompagnamento. Portare in tavola un gustoso secondo piatto di carne può rivelarsi una sfida ardua e complessa. Nomi molti gli elementi da tenere presenti prima di accendersi i fornelli: innanzitutto è necessario conoscere i tagli di carne più adatti per ciascuna preparazione e metodo di cottura. Una volta scelto il giusto taglio al banco del macellaio, è bene ricordare alcuni appunti preliminari sempre validi, relativi in modo puro rivelarsi una sfida ardua e complessa. La nomenclatura specifica usata dagli addetti ai lavori individua quattro gradi di cottura principali, riconoscibili con l'aiuto di un termometro alimentare o più semplicemente allanando l'occhio. – Cottura al bleu: è un tipo di cottura molto veloce che sfrutta le alte temperature: al tatto la carne risulterà molle e nella cuore sarà rossa e leggermente tiepida (40°C) – Cottura al sangue: leggermente più prolungata, produce un sottile crosta intorno alla carne che nel cuore sarà ancora rosa, anche se più calda (45°C) – Cottura al punto: la carne risulta cotta quando inizieranno ad apparire delle piccole goccioline sulla parte superiore, e sarà servita non appena le goccioline appariranno anche sull'altro lato. All'interno il colore sarà rosato e la temperatura sarà calda (60°C) – Cottura ben cotta: metodo di cottura lento e prolungato che genera una carne dura, dal colore scuro e molto calda (70°C) Partendo da queste brevi considerazioni di base, si illustrano, di seguito, i principali metodi di cottura della carne non fuoriesce più sangue. BEN COTTA: la cottura non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno ai 55°C ed interno uniforme, al momento del taglio non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno ai 58°C ed interno uniforme, al momento del taglio non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno ai 61°C. Qualunque sia la vostra preferenza, non vi resta che correre nel nostro Reparto Macelleria e seguire la cottura corretta per gustarle al meglio, con la tranquillità che ci assicurano sempre la migliore qualità per tutte le carni dei nostri punti vendita. Una curiosità legata alla carne che troverebbe contraddistinta dal bollino del progetto Be.A: la collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università di Napoli Federico II nata con l'obiettivo di valorizzare la relazione tra i cibi provenienti da alimenti di origine animale e la salute umana, ben sapendo quanto le tecniche di allevamento e la trasformazione degli alimenti incidono sulla qualità del prodotto finale. Arrosto o saltata, lessa o sfumata: una breve guida alla scoperta dei metodi di cottura più adeguati per ciascun taglio di carne e dei migliori calici di vino di accompagnamento. Portare in tavola un gustoso secondo piatto di carne può rivelarsi una sfida ardua e complessa. Nomi molti gli elementi da tenere presenti prima di accendersi i fornelli: innanzitutto è necessario conoscere i tagli di carne più adatti per ciascuna preparazione e metodo di cottura. Una volta scelto il giusto taglio al banco del macellaio, è bene ricordare alcuni appunti preliminari sempre validi, relativi in modo puro rivelarsi una sfida ardua e complessa. La nomenclatura specifica usata dagli addetti ai lavori individua quattro gradi di cottura principali, riconoscibili con l'aiuto di un termometro alimentare o più semplicemente allanando l'occhio. – Cottura al bleu: è un tipo di cottura molto veloce che sfrutta le alte temperature: al tatto la carne risulterà molle e nella cuore sarà rossa e leggermente tiepida (40°C) – Cottura al sangue: leggermente più prolungata, produce un sottile crosta intorno alla carne che nel cuore sarà ancora rosa, anche se più calda (45°C) – Cottura al punto: la carne risulta cotta quando inizieranno ad apparire delle piccole goccioline sulla parte superiore, e sarà servita non appena le goccioline appariranno anche sull'altro lato. All'interno il colore sarà rosato e la temperatura sarà calda (60°C) – Cottura ben cotta: metodo di cottura lento e prolungato che genera una carne dura, dal colore scuro e molto calda (70°C) Partendo da queste brevi considerazioni di base, si illustrano, di seguito, i principali metodi di cottura della carne non fuoriesce più sangue. BEN COTTA: la cottura non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno ai 55°C ed interno uniforme, al momento del taglio non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno ai 58°C ed interno uniforme, al momento del taglio non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno ai 61°C. Qualunque sia la vostra preferenza, non vi resta che correre nel nostro Reparto Macelleria e seguire la cottura corretta per gustarle al meglio, con la tranquillità che ci assicurano sempre la migliore qualità per tutte le carni dei nostri punti vendita. Una curiosità legata alla carne che troverebbe contraddistinta dal bollino del progetto Be.A: la collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università di Napoli Federico II nata con l'obiettivo di valorizzare la relazione tra i cibi provenienti da alimenti di origine animale e la salute umana, ben sapendo quanto le tecniche di allevamento e la trasformazione degli alimenti incidono sulla qualità del prodotto finale. Arrosto o saltata, lessa o sfumata: una breve guida alla scoperta dei metodi di cottura più adeguati per ciascun taglio di carne e dei migliori calici di vino di accompagnamento. Portare in tavola un gustoso secondo piatto di carne può rivelarsi una sfida ardua e complessa. Nomi molti gli elementi da tenere presenti prima di accendersi i fornelli: innanzitutto è necessario conoscere i tagli di carne più adatti per ciascuna preparazione e metodo di cottura. Una volta scelto il giusto taglio al banco del macellaio, è bene ricordare alcuni appunti preliminari sempre validi, relativi in modo puro rivelarsi una sfida ardua e complessa. La nomenclatura specifica usata dagli addetti ai lavori individua quattro gradi di cottura principali, riconoscibili con l'aiuto di un termometro alimentare o più semplicemente allanando l'occhio. – Cottura al bleu: è un tipo di cottura molto veloce che sfrutta le alte temperature: al tatto la carne risulterà molle e nella cuore sarà rossa e leggermente tiepida (40°C) – Cottura al sangue: leggermente più prolungata, produce un sottile crosta intorno alla carne che nel cuore sarà ancora rosa, anche se più calda (45°C) – Cottura al punto: la carne risulta cotta quando inizieranno ad apparire delle piccole goccioline sulla parte superiore, e sarà servita non appena le goccioline appariranno anche sull'altro lato. All'interno il colore sarà rosato e la temperatura sarà calda (60°C) – Cottura ben cotta: metodo di cottura lento e prolungato che genera una carne dura, dal colore scuro e molto calda (70°C) Partendo da queste brevi considerazioni di base, si illustrano, di seguito, i principali metodi di cottura della carne non fuoriesce più sangue. BEN COTTA: la cottura non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno ai 55°C ed interno uniforme, al momento del taglio non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno ai 58°C ed interno uniforme, al momento del taglio non fuoriesce più sangue. BEN COTTA, con temperatura intorno ai 61°C. Qualunque sia la vostra preferenza, non vi resta che correre nel nostro Reparto Macelleria e seguire la cottura corretta per gustarle al meglio, con la tranquillità che ci assicurano sempre la migliore qualità per tutte le carni dei nostri punti vendita. Una curiosità legata alla carne che troverebbe contraddistinta dal bollino del progetto Be.A: la collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali