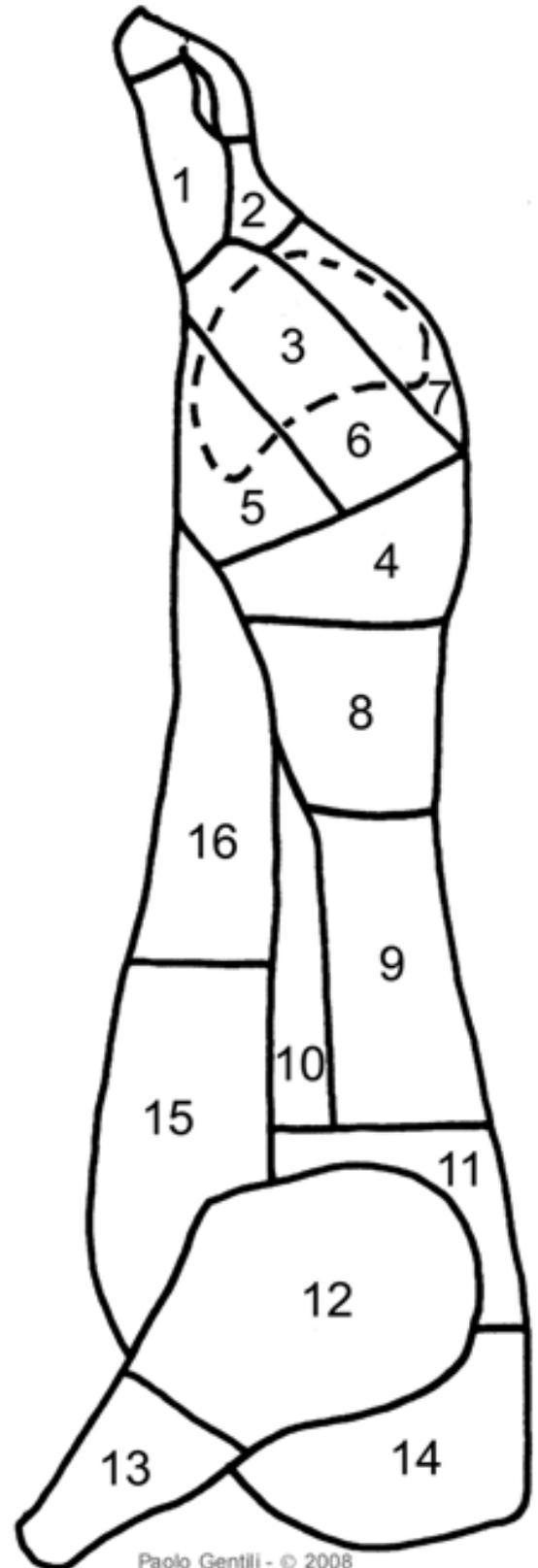


I TAGLI DEL VITELLO E LORO UTILIZZO

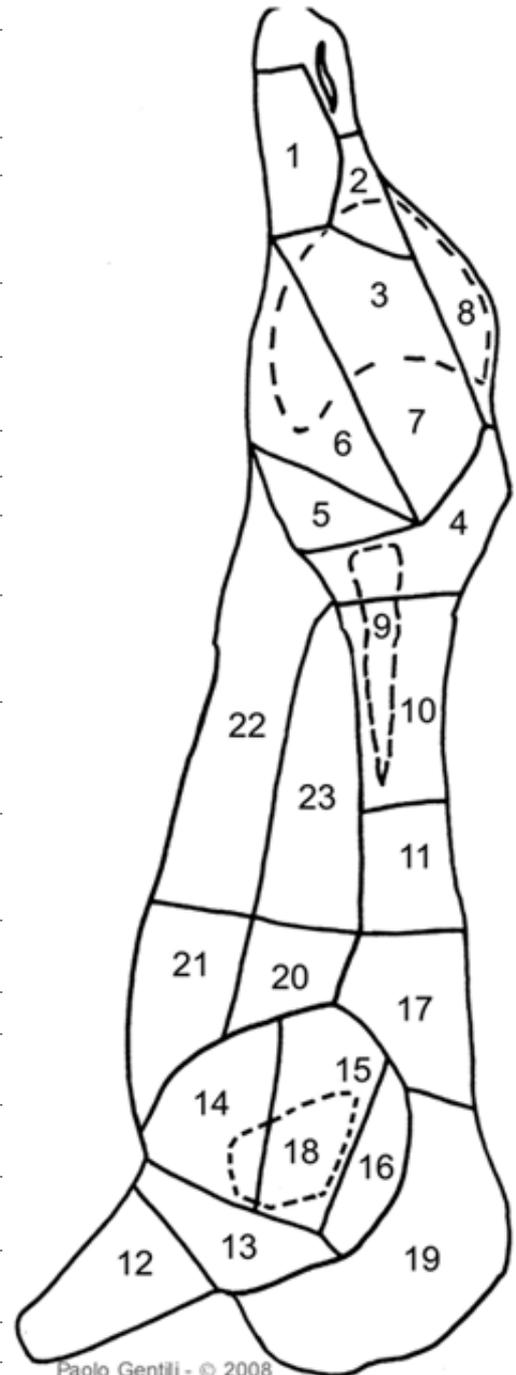
	Taglio	Utilizzo
1	Muscolo o garretto	Cotto lentamente in forno o bollito. Tagliato in ossibuchi, è cotto in umido.
2	Pesce o campanello	Glassato, brasato in bianco.
3	Fesa o rosa o scannello	Intera o tagliata in paillard, scaloppe o scaloppine. Arrostita, alla griglia, al salto.
4	Scamone o culaccio	Come sopra.
5	Noce o soccoscio	Come sopra.
6	Sottofesa o lucertola	Come sopra, di qualità leggermente inferiore.
7	Girello o lacerto	Arrostito, brasato in bianco, al salto.
8	Sella o lombo o nodini	Eccellente. Arrostito intero o tagliato in nodini per cottura alla griglia o al salto.
9	Costolette o carré	Eccellente. Arrostito intero o tagliato in costolette (per esempio per cotoletta alla milanese).
10	Spuntatura di costa	Bollita, brasata.
11	Fracosta o coppa o reale	Arrostita o brasata.
12	Spalla	Arrostita, per scaloppine o in umido (in bianco o a bruno).
13	Garretto anteriore	Bollito o in umido.
14	Collo	Per brodo, spezzatini, farce.
15	Petto (fiocco e punta)	Spesso farcito, viene bollito o glassato. Tagliato a strisce per i teneroni, viene cotto in umido.
16	Pancia	Arrotolata (farcita o no), viene glassata in forno o bollita.



Paolo Gentili - © 2008

## I TAGLI DEL BOVINO ADULTO E LORO UTILIZZO

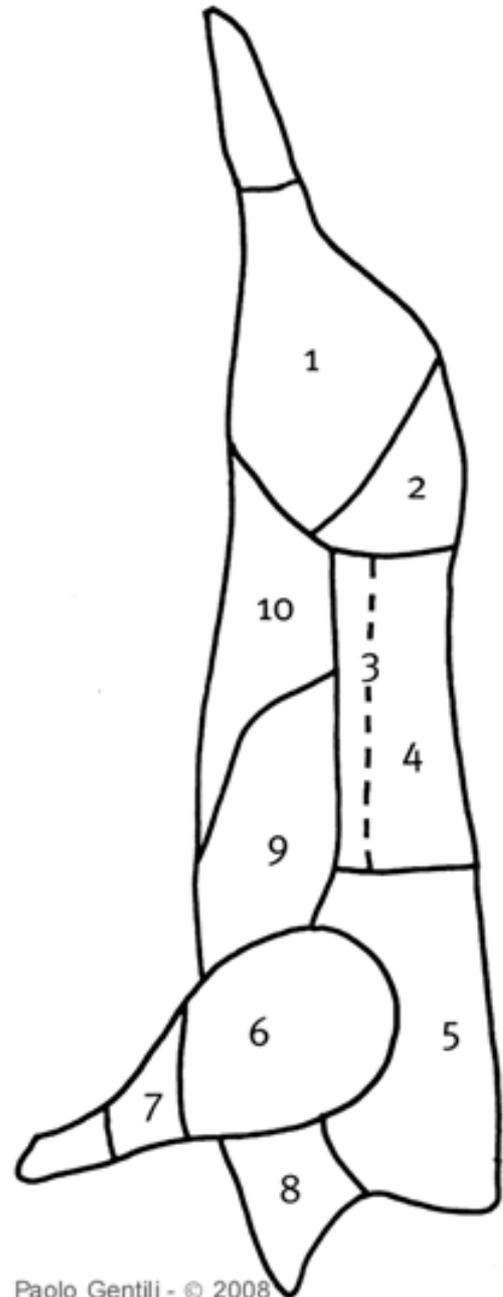
	Taglio	Utilizzo
1	Muscolo o garretto	Ricco di tessuto connettivo: cottura in umido e bollita, e per macinati
2	Pesce o campanello	Cottura stufate, bollita
3	Fesa o rosa o scannello	Ottima per roast-beef, bistecche alla griglia, carne alla tartara, carpaccio
4	Scamone o culaccio	Eccellente per arrostiti, bistecche, brasati
5	Fianchetto o piccione	Ottima per bistecche, scaloppe
6	Noce o soccoscio	Come la fesa
7	Sottofesa o lucertola	Brasati, bolliti, arrostiti e bistecche.
8	Girello o lacerto o magatello	Roast-beef, brasato, carpaccio.
9	Filetto	Eccellente, è il pezzo più tenero. Intero è arrostito. Tagliato è cotto al salto o alla griglia.
10	Lombata o controfiletto	Eccellente. Intero per roast-beef. Tagliato è cotto alla griglia o al salto
11	Lombata o costata	Eccellente. Intero per roast-beef. Tagliato è cotto alla griglia o al salto
12	Muscolo ant. o garretto ant.	Come muscolo posteriore
13	Polpa di spalla o brione	In umido
14	Fesone di spalla	Bistecche, involtini, scaloppine e arrosto.
15	Copertina o cappello del prete	Di buona qualità, è bollito o cotto in umido
16	Girello di spalla o fusello	Cottura bollita, in umido, al salto
17	Costate o coppa o reale	Bollito, spezzatino, brasato, per macinati
18	Sottospalla	Cottura in umido
19	Collo	Bollito, in umido, per macinati
20	Reale o biancostato della croce	Carne saporita per cottura in umido o bollita
21	Petto	Carne molto grassa, per bolliti
22	Pancia	Saporita e grassa, per bolliti (brodo) e brasati
23	Scalfo, doppione o biancostato	Carne grassa e fibrosa per bolliti (brodo), in umido



Paolo Gentili - © 2008

## I TAGLI DEL SUINO E LORO UTILIZZO

	Taglio	Utilizzo
1	Coscia o prosciutto	Arrostita, alla griglia, al salto, brasato in bianco
2	Scannello o straculo	Arrostito, alla griglia, al salto, brasato in bianco
3	Lardo	Salato e stagionato, per condimento, per lardellare o affettato
4	Lombo o carré o arista	Arrostito, alla griglia, al salto, brasato in bianco
5	Coppa o capocollo	Arrostita o cotta alla griglia
6	Spalla	Arrostita o per spezzatini
7	Stinco	Bollito, brasato o arrostito a colore moderato
8	Guanciale	Salato e stagionato, per condimento, salsa amatriciana, o affettato
9	Petto o costine o spuntature di costa	Alla griglia, al salto, bollito
10	Pancetta	Alla griglia, come condimento oppure stagionata



## I TAGLI DEGLI OVINI E LORO UTILIZZO

	Taglio	Utilizzo
1	Cosciotto	Arrostito, brasato, alla griglia (tagliato a fette)
2	Lombata (sella)	Arrostito, alla griglia, al salto
3	Costoletta	Arrostito, alla griglia, al salto
4	Spalla	Come il cosciotto, di qualità leggermente inferiore
5	Collo	In umido
6	Petto e spuntatura della costa	Arrostito (anche ripieno), brasato, in umido

