

La vera cotoletta alla milanese

DI MICHELE PRESBITERO

I miei genitori, trasferiti fin da giovanissimi con i propri parenti nella grande Milano, si inserirono facilmente nella vita milanese partecipando tra l'altro alle varie iniziative della "Famiglia Meneghina" e dell'"Università Popolare".

Tutto ciò permise a mia madre di avere informazioni e suggerimenti dalle nuove amiche su come preparare e cucinare alcuni piatti della tradizione milanese e lombarda. Tra queste la ricetta della: "Cotoletta alla Milanese", la più famosa.

Oltre ad averla provata molte volte in casa mia, ricordando i passaggi più importanti della sua esecuzione, ho voluto documentarmi consultando Autori e Chef. Non ultima mia moglie Ida che da vera milanese, la cucina in modo splendido.



Ci facciamo una bella "milanese"?

Ora un po' di Storia.

Nella Storia di Milano di Pietro Verri si cita un pranzo offerto da un Abate ai canonici di Sant' Ambrogio nell'anno 1134, appare nella terza portata del Menù un "Lombos cum panitio" ovvero fette di lombo impanato, seguito da

Pullos rostidos et porcellos plenos.

Qui è citato il "Lombo" che tutti i macellai di Milano, conoscono come: "la part de la cotoleta alla milanese".

Ora veniamo alla disputa storica che coinvolgeva quelli che sostenevano la sua origine austriaca, contrapposta a quelli che giuravano sulla sua appartenenza a meneghina.

E' ormai assodato che il piatto sia nato a Milano e

che la ricetta sia poi trasmigrata a Vienna per merito degli austriaci, in particolare del Feldmaresciallo Radetzky, che avendo assaggiato e gustato tale leccornia, la citava e la descriveva, con i dettagli del caso, in un rapporto politico-militare sulla situazione lombarda, indirizzato al Conte Attems, aiutante di Campo dell'imperatore Francesco Giuseppe.

Quali sono le differenze principali tra la "Viener schnitzel" e la Cotoletta milanese?

La prima è tagliata dalla polpa o fesa di vitello, mentre la seconda deve provenire dal lombo o quadrello di vitello con l'osso. La viennese viene passata prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Per la milanese non viene mai usata la farina.

La viennese è sottile, battuta con il pestacarne e fritta nello strutto e prima di servirla vi si versa sopra del burro fritto.

La milanese deve essere spessa come l'osso, alta non meno di due centimetri e fritta in abbondante burro.

Una precisazione voluta dai "puristi" si dice Costoletta quando si taglia dal lombo, si dice Cotoletta (dal francese cotelette) quando è stata cucinata e servita.

La Ricetta.

INGREDIENTI:

Costolette di vitello alte due centimetri con l'osso o comunque spesse come l'osso, ottenute tagliando dalla parte del lombo, che mantiene la proporzione tra parte grassa e magra. No vitellone né manzo ma vitello sotto l'anno, quelle ritenute più adatte sono le prime quattro al massimo sei costolette.

Pane grattugiato, meglio se di mollica di pane bianco non troppo fine ma un po' grossolano.

Uova fresche, uno per due costolette, sbattute con forchetta o frusta. No sale.

Burro chiarificato, 150 grammi, (si trova nei supermercati). Il burro normale non va bene perchè a 130 gradi brucerebbe; quello chiarificato, cioè privato della caseina e dell'acqua, può raggiungere i 190 gradi senza bruciare

Un pizzico di noce moscata si può aggiungere al pane grattugiato.

Nell'uovo sbattuto non mettere sale, è consentito un po' di pepe.

Salare solo a cottura ultimata non prima per evitare che si stacchi la impanatura.

Non mettere formaggio grattugiato.

ESECUZIONE:

Battere leggermente le costolette, e con un coltellino affilato incidere il bordo per evitare che si ariccino durante la cottura.

Dopo aver sbattuto l'uovo senza sale con una forchetta immergere la costoletta, facendola ben impregnare per qualche minuto.

Disporla sul vassoietto dove avrete messo il pangrattato abbondante, premere più volte con il palmo

della mano per far aderire bene il pane da ambo i lati, scrollare leggermente per far cadere la panatura in eccesso, se ci fosse, nessuna parte della carne deve rimanere priva del pangrattato.

Usare una padella larga e pesante non antiaderente (va bene l'acciaio o la ghisa), mettere almeno 50 grammi o più di burro chiarificato a fuoco medio in modo da poter raggiungere una temperatura abbastanza alta; non posizionare più di due costolette, devono stare comode e non sovrapposte.

Posizionare la carne nel burro caldo che deve lambire i bordi della stessa e senza spostare nulla, lasciare friggere per sei/sette minuti, voltare una sola volta e lasciare friggere per lo stesso tempo senza spostarla.

Togliere la costoletta con una paletta e metterla su una carta per far assorbire l'unto in eccesso e servirla subito.

Quando si taglierà la carne, l'interno apparirà umido e leggermente rosato, sarà molto morbida perché l'umore acqueo sarà stato rinchiuso dalla protezione della crosta, mentre l'esterno sarà croccante.

Si potrà guarnire il piatto con fettine di limone che si consiglia di non spremere sulla carne perché ne altererebbe il sapore. Il limone in passato veniva usato per coprire gli eventuali sapori sgradevoli, derivati da una cattiva conservazione della carne o del parziale irrancidimento del burro.

Si è sempre usato avvolgere nella carta l'osso della cotoletta e tagliuzzarla nella parte estrema, oggi si usa la stagnola, in passato la carta serviva per impugnare l'osso da rosicchiare senza ungersi le mani.

La carne per le cotolette era come detto di vitello da latte proveniente dagli allevamenti più famosi della Brianza.

Questa è la ricetta più attendibile per ottenere una buona e vera cotoletta alla milanese. Tale nome diventato famoso in tutto il mondo viene spesso usato impropriamente per indicare solo un pezzo di carne fritta (purtroppo anche nell'olio) con impanatura. Anche la battitura esagerata ha reso famosa la cosiddetta Orecchia di Elefante, l'uso di altri tagli, come il nodino di vitello o la costoletta di maiale. Altri ingredienti dovuti alla fantasia culinaria sono diversi, come



quello di mettere il formaggio grana nel pangrattato o cospargere la carne pronta con fette di pomodorini e basilico. Anche l'uso di cospargere di burro fuso sulla carne non è più adottato.

Alcuni Chef usano la cosiddetta doppia impanatura passando due volte la carne nell'uovo infarinandola e impanandola.

Vorrei infine segnalare un tipo di cotoletta che nel passato ebbe molto successo. Portava il nome del famoso ristorante Carminati sito davanti al Duomo di Milano. Divenne famosa quella chiamata cotoletta alla Carminati. Ultimata la cottura della cotoletta classica veniva messo sopra a fondere uno strato di formaggio dolce e si aggiungeva al momento di servire uno strato di tartufo e ancora il burro bollente.

Alcuni riferimenti bibliografici.

Ottorina Perna Bozzi, Marco Riva, Monica Paolazzi, P. Artusi, Codice della Cucina Lombarda, Allan Bay, G. Bonomo, L. Carnacina

**Il regno
di Marsafallo**

RISTORANTE • PIZZERIA • PANINOTECA • LUDOTECA

BIANDRONNO (VA) - VIA ROMA 35
TEL. 0332 767578 - CELL. 346 1229613

ul picasass
di Cristian Biasio

OPERE IN PIETRA A VISTA
PAVIMENTAZIONI IN PIETRA

mail: cristianbiasio77@gmail.com
sito web: www.opereinsasso.com
329 3729555