

## "bruscitt" di busto arszio *(Secondi a base di carne)*



### Preparazione

Mettere sul tagliere la carne, tagliarla a pezzi e poi, un pezzo per volta, tagliarla ancora, a filo di coltello, a dadolini grossi come piselli. Aromatizzarla con un cucchiaino da tè, per chilogrammo di carne, di semi di finocchio (foeniculum vulgare), una punta di aglio, una spruzzatina di vino di buona struttura, tipo inferno. Lasciar cuocere lentamente nell'acqua di cottura. In una casseruola mettere, a freddo, la carne, il burro, il sale e il sacchettino degli odori. Incoperchiare e cuocere a fuoco bassissimo. Di tanto in tanto rimescolare, regolare di sale e, se i "bruscitt" risultassero troppo asciutti, aggiungere dei pezzettini di burro; se invece, verso fine cottura, avessero troppo sugo, scoprirli. Togliere gli odori, versare il vino, portare a bollire a fiamma viva, poi rimettere il coperchio e, a fuoco bassissimo, cuocere ancora per poco, fino a quando è scomparsa l'asprezza iniziale del vino e questo si è legato al burro. Servire i "bruscitt" con una fumante polenta.

### Consigli

Se non gradite i semi di finocchio all'interno della preparazione, chiudeteli in una garzina, così da poterli eliminare facilmente. In alternativa, sostituiteli con una foglia d'alloro.

### Curiosità

La cucina della zona di Busto Arsizio viene definita "bustocca": anticamente, sembra che questo piatto si ricavava dai brandelli di carne che si eliminavano durante le operazioni di concia delle pelli. Questa teoria non è del tutto confermata, e pertanto una seconda versione suggerisce che si trattasse semplicemente di scarti di macellazione.

### Informazioni

**Preparazione** 60 minuti

**Cottura** 45 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Manzo** 600 grammi

**Burro** 50 grammi

**Semi di finocchio** (1 pizzico di semi di finocchio)

**Aglio** 1 spicchio

**Vino** (1 bicchiere di vino robusto)

**Sale**

**Pancetta** 80 grammi

**Cipolle** (una cipolla bianca)