



TAGLI DI PRIMA SCELTA

14) FILETTO: molto pregiato. Carne tenera, magra e priva di nervi. Sezione della parte interna della schiena dell'animale.

Preparazioni: tagliate, griglia, tartare, Bourguignonne e medaglioni.

13) ROAST-BEEF (O CONTROFILETTO): taglio magro. Avvolto da una sottile striscia di grasso. Si ricava dalla schiena dell'animale ed è detto costata quando mantiene l'osso dalla tipica forma a T che lo separa dal filetto.

Preparazioni: griglia, arrosto, roast-beef all'inglese.

18) FESA/PUNTA D'ANCA: taglio piuttosto magro. Con una sottile fascia di grasso. Si trova nella parte alta della coscia del manzo, privata del muscolo adduttore.

Preparazioni: griglia, scaloppine, fettine, tartare.

17) NOCE/ROSA: carne muscolosa dal taglio di forma sferica ricavato dalla coscia.

Preparazioni: brasato, cotture in umido, bistecche e scaloppine.

15) SCAMONE/PEZZA: taglio di buona qualità, si presta a sostituire anche tagli più pregiati. È formato da grandi masse muscolari a basso contenuto di grasso, tenere e saporite. È ricavato dalla zona che divide il roast-beef dall'anca.

Preparazioni: arrosti, bistecche, tagliata.

SPINACINO: taglio magro forma affusolata a T proseguimento dello scamone.

Preparazioni: tasca per ripieno, brasato.

19) GIRELLO/MAGATELLO: taglio pregiato, magro e privo di nervi. Ottenuto dalla coscia dell'animale.

Preparazioni: fettine, arrosto, brasato, vitello tonnato, carpaccio.

20) SOTTOFESA: taglio molto magro dalla forma trapezoidale.

Preparazioni: fettine, impanate, roast beef, tagliata parte finale.

TAGLI DI SECONDA SCELTA

3) COPPA/REALE: taglio magro piuttosto fibroso ricavato dalla zona sopra la spalla. Può essere venduto con o senza osso, ricavato dai muscoli che avvolgono le prime vertebre dorsali.

Preparazioni: bollito, spezzatini, brasato e macinato.

5) SPALLA/BRIONE 6) ROTONDINO DI SPALLA O FUSELLO 7) CAPPELLO DEL PRETE: muscoli della spalla del bovino. Carne leggermente venata di grasso, dalla forma stretta e allungata.

Preparazioni: lessato, bollito, arrosto, brasato, spezzatini.

9) FESONE DI SPALLA: carne magra dalla forma tozza.

Preparazioni: fettine, scaloppine, impanate, pizzaiola.

8) CARRÉ: prima parte dorsale del vitello. Comprende le cotolette, parte carnosa delimitata da una fascia di grasso ed i nodini, composti dal filetto e dal controfiletto divisi dall'osso.

Preparazioni: fette, griglia.

22) PESCE: carne venata, parte della coscia.

Preparazioni: brasato, bollito, arrosto.

TAGLI DI TERZA SCELTA

14) FIOCCO: taglio piuttosto grasso facente parte della coscia.

Preparazioni: bollito.

2) COLLO 3) REALE: carne molto saporita composta da una grande massa muscolare. La parte superiore ha una venatura più magra, quella inferiore risulta essere più grassa.

Preparazioni: trito, spezzatino, bollito.

4) PUNTA DI PETTO: taglio molto magro e asciutto.

Preparazioni: tasca per ripieno, trito, fettine per cotture americane.

11) BIANCOSTATO DI PANCIA/DOPPIONE: forma appiattita, taglio grasso, può comprendere ossa. Parte intercostale del bovino, situata tra il dorso e il petto, sopra la pancia.

Preparazioni: bollito.

10) PETTO 11) PANCIA: forma appiattita composta anche da cartilagini.

Preparazioni: trita mista, bollito.

2) OSSOBUCO/GERETTO: parte superiore della gamba, in corrispondenza della tibia. Al centro sono forate da un osso circolare contenente il midollo dell'animale.

Preparazioni: fette, umidi.

QUINTO QUARTO

1) TESTA/GUANCIALE: carne tenera, leggermente gelatinosa.

Preparazioni: brasati, bolliti.

23) CODA:

Preparazioni: coda vaccinara, bollito, arrosto.

FEGATO:

Preparazioni: ferri, umido.

RENI:

Preparazioni: trifolati.

CUORE:

Preparazioni: fettine, umidi, trifolati.

ANIMELLE:

Preparazioni: fritto, bollito.

CERVELLO:

Preparazioni: fritto, bollito.

FOIOLO/TRIPPA:

Preparazioni: umido, brodo.

LINGUA:

Preparazioni: bollito, salmistrata.

DIAFRAMMA:

Preparazioni: fettine.