
Tagliata di manzo alla paprika e cumino

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Non potendo accendere un barbecue in cucina, ho dovuto optare per una classica bistecchiera ma il principio è lo stesso. E le spezie aiutano a dare il classico sapore di "cotto alla brace". Dal blog La piccola casa

Ho pensato di pubblicare questa semplicissima ricetta che ho preparato l'altra sera di ritorno dalla nostra traversata sulle Alpi Marittime. Non potendo accendere un barbecue in cucina, ho dovuto optare per una classica bistecchiera ma il principio è lo stesso.

Ho preso due bei pezzi di controfiletto da fare a tagliata e li ho insaporiti con della paprika affumicata (apporta un ottimo profumo fumoso...) e del cumino. Inoltre, per favorire la creazione della crostina dal classico sapore di "cotto alla brace", ho aggiunto poco zucchero di canna per contribuire alle reazioni di Maillard che avvengono ad alta temperatura proprio tra zuccheri e proteine e sono le responsabili del classico gusto cotto alla brace per l'appunto.

Ho aggiunto anche un po' di pepe per rafforzare il sapore, usate sempre quello in grani e non in polvere perché i suoi oli essenziali evaporano facilmente e quindi rimane solo il piccante e non il sapore; quindi anche poco timo semplicemente perché ci sta bene :) . Girate solo una volta la carne in modo che la parte esterna a contatto col calore sigilli all'interno i succhi rendono il controfiletto più gustoso e morbido.

Ecco quindi come preparare questa fantastica e gustosa tagliata di controfiletto con paprika affumicata e cumino:

Ingredienti per due persone

due pezzi di controfiletto di circa 300 / 400 grammi l'uno
un cucchiaino di paprika affumicata
mezzo cucchiaino di semi di cumino
mezzo cucchiaino di zucchero di canna
timo
sale grosso marino
pepe in grani

In un mortaio pestare il pepe in grani, il sale grosso, lo zucchero di canna, il cumino e la paprika affumicata, quindi con la miscela ottenuta massaggiare per bene la carne e lasciar riposare una decina di minuti.

Far riscaldare la bistecchiera sino a quando avvicinando una mano sopra si sente davvero caldo,

adagiare sopra i due pezzi di carne e farla cuocere 4 minuti da un lato (non muovetela, resistete alla tentazione di toccarla) quindi girateli e fateli cuocere per altri 3 / 4 minuti (eventualmente se lo avete controllate la temperatura interna della carne, l'ideale è 54 / 55 gradi). Levare la tagliata dal fuoco e lasciar riposare per una decina di minuti, continuerà a cuocere e i succhi si ridistribuiranno all'interno, rendendola il controfiletto ancora più gustoso e tenero. Tagliare quindi a fettine la carne e servire nei piatti.

Dal blog [La piccola casa](#)