

# Bistecca di reale Scozia



## Descrizione

La bistecca di reale senza osso di bovino è un taglio semigrasso. Il taglio reale fa parte del costato, nella parte anteriore del bovino, tra la pancia e il sottospalla. La carne scozzese è conosciuta per la sua qualità, è una carne molto tenera e controllata. I bovini sono allevati nei pascoli scozzesi secondo schemi e metodi ben precisi, grazie ai quali assumono le loro caratteristiche peculiari.

**Classificazione:**Bovini

**Tipologia:**Rossa

## Consigli in cucina

In padella o alla griglia condita semplicemente con olio, sale e rosmarino o alloro. Oppure alla pizzaiola o farcita ad involtino.

## Curiosità

Come viene chiamato il Reale di bovino nelle diverse regioni italiane? Come tutti i tagli, viene assegnato anche al reale un nome differente in base al luogo in cui ci si trova. Vediamo alcuni nomi che ha in giro per l'Italia: In Piemonte copertina del tenerone, in Veneto sottocoperta/sottospalla, in Emilia Romagna costata, in Umbria bistecca disossata, in Lazio fracosta, in Abruzzo li bistecc dessussit, in Campania locena/costale, in Puglia rasciale/reale, in Sicilia scorcia di coddu/spinello.

## Proprietà nutrizionali

Il Reale ha un contenuto di grasso che può variare dal 4% al 7%. Le calorie apportate da 100 grammi di prodotto sono intorno alle 120-150 kcal.