

Spezzatino d'asino

Ingredienti:

1,5 kg. spezzatino d'asino (musso).

1 l. vino rosso (Colli Euganei).

2 cipolle.

2 carote.

2 gambi di sedano.

1 spicchio d'aglio.

2 foglie d'alloro.

1 rametto di rosmarino.

5 foglie di salvia.

5 chiodi di garofano.

¼ di noce moscata grattugiata.

10 bacche di ginepro.

10 grani di pepe.

1 cucchiaino di timo.

100 g. burro.

5 cucchiai d'olio.

Sale e pepe q.b.

Brodo caldo.

Farina.

Ricetta:

Tagliate a pezzi una cipolla, una carota, due gambi di sedano.

Preparate un sacchettino di garza con all'interno l'alloro spezzettato, il timo, i chiodi di garofano, le bacche di ginepro, il pepe e cucitelo.

In un contenitore versate il vino, adagiate il sacchettino di spezie, le verdure a pezzi e la carne d'asino.

Condite con la noce moscata, ricoprite riponete al fresco per almeno un giorno a marinare, avendo cura di girare ogni tanto la carne.

Togliete la carne dalla marinata filtrando il vino e conservandolo.

Tritate finemente insieme una carota, una cipolla, un gambo di sedano, il rosmarino e la salvia.

Asciugate e infarinate molto leggermente la spezzatino.

Sciogliete il burro, possibilmente in un tegame di terracotta, e rosolatevi bene la carne.

Aggiungete il trito, salate, pepate e bagnate con due bicchieri di vino della marinatura.

Lasciate evaporare il vino a fiamma vivace.

Bagnate con un mestolo di brodo caldo, abbassate la fiamma e coprite il tegame con un coperchio.

Cuocete aggiungendo brodo all'occorrenza e girando sovente lo spezzatino, sino a quando la carne sarà sufficientemente tenera (3 ore circa).

Servite appena pronto accompagnando con il fondo di cottura e una buona polenta calda.