

Stracotto d'asino



Ingredienti:

800 gr. di carne d'asino
50 gr. di burro
50 gr. di lardo
1/2 cipolla
1 costa di sedano
1 carota
2 spicchi d'aglio
2 cucch. di salsa di pomodoro
brodo di carne

Procedimento:

Tagliare gli spicchi d'aglio in filetti e infilarli in piccoli tagli praticati nella carne. Mettere in una pentola il burro e le verdure precedentemente tritate insieme al lardo, e farli soffriggere per pochi minuti, quindi aggiungere la carne e farla ben rosolare rigirandola spesso; bagnare con qualche mestolino d'acqua calda in cui si sarà sciolto l'estratto di carne e la salsa di pomodoro. Coprire la pentola e, a fuoco molto lento, portare a cottura la carne, rigirandola di tanto in tanto e bagnandola, quando occorre, con qualche mestolino d'acqua calda. A metà cottura, salare e pepare a piacere. Per avere un ottimo stracotto occorre che la fiamma sia bassissima e che la carne resti al fuoco per almeno quattro ore: come risultato si avrà una carne tenera, gustosissima e un intingolo vellutato come una crema. Va servito tagliato a grosse fette cosparse del loro sugo; buono l'accompagnamento di verdura fresca in insalata quali radicchi rossi, lattuga, ecc..