



Spezzatino di musso alla veneta

Ingredienti:

1 kg di carne per spezzatino d'asino. 1 litro di vino rosso.
Sale. Pepe. 2 cipolle. 2 carote. 2 gambi di sedano. Farina.
3 foglie di alloro. 1 spicchio d'aglio. 1 rametto di rosmarino.
5 foglie di salvia. 75 gr. di burro. Olio evo. Brodo caldo.

Preparazione:

Tagliare a pezzetti la cipolla, una carota e un gambo di sedano. Mettere in un sacchetto di garza l'alloro spezzettato, uno spicchio d'aglio e 5 grani di pepe, quindi cucirlo. In un contenitore versare il vino. Quindi adagiare lo spezzatino già tagliato a pezzi, le verdure e il sacchetto di garza. Infine coprire e far marinare per almeno un giorno al fresco, ricordandosi di mescolare ogni tanto.

Togliere la carne dalla marinata. Filtrare il vino e conservarlo. Tritare finemente 1 carota, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, salvia e rosmarino. Asciugare lo spezzatino e infarinare lievemente. In un tegame di coccio mettere burro e olio e far rosolare bene la carne. Aggiunto il trito salare e pepare. Quindi bagnare il tutto con 2 bicchieri di vino della marinatura.

Lasciate evaporare il vino a fiamma vivace, bagnando con un mestolo di brodo caldo.

Abbassare la fiamma e coprire. Cuocere aggiungendo, se necessario, altro brodo. Girare di sovente, finché la carne non sia diventata tenera (dalle 4 alle 5 ore).

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

Nonno Lucio