

STUFATO D'ASINO (STÜÀA D'ASAN)

INGREDIENTI

1 Kg di reale d'asino
60 g. di cipolle affettate
60 g. di carote affettate
60 g. di sedano tagliato a pezzetti
30 g. di olio d'oliva
40 g. di burro
50 g. di lardo
1 litro di brodo di carne
1 bicchiere di vino rosso
1 spicchio d'aglio
sale



- Far rosolare in una casseruola l'olio e il burro con il lardo e lo spicchio d'aglio.
- Aggiungere il reale d'asino e farlo rosolare bene sui lati.
- Bagnare la carne con il vino ed aggiungere le verdure e il sale.
- Versare il brodo, mettere il coperchio e far cuocere per 4 ore circa.
- A cottura ultimata, togliere la carne e setacciare le verdure per ottenere un sugo cremoso.
- Affettare la carne, disporla nella casseruola e coprire con il sugo delle verdure setacciate.
- Servire, accompagnando il piatto possibilmente con la polenta.