

BRASATO D'ASINO

Ingredienti per 4 persone:

- 900g. di carne di asino,
- 30g. di pancetta,
- burro,
- olio,
- vino rosso,
- sale,
- pepe,
- carota,
- cipolla,
- sedano,
- polpa di pomodoro o pelati.

Steccate la carne con qualche strisciolina di pancetta.

Scaldate due cucchiaini d'olio con un pò di burro, mettervi a rosolare la carne.

Quando ha preso uniformemente colore, bagnatela con bicchiere di vino rosso e lasciatelo evaporare.

Aggiungete la cipolla affettata, la carota ed il sedano a pezzetti, la polpa di pomodoro.

Versate su ogni cosa un mestolo di acqua calda.

Raggiunta l'ebollizione, abbassate il fuoco e continuate la cottura per due ore.

A cottura ultimata ritirate la carne e passate il sugo al mulinello e usatelo per guarnire il piatto di portata.