

RICETTA DEL GIORNO

Castrato in padella

INGREDIENTI (per 6 persone):

1 kg di castrato, due spicchi d'aglio, una cipolla, un cucchiaino di strutto (oppure 50 gr di burro), ½ bicchiere di vino bianco secco, 200 g di pomodorini, pepe, sale.

PREPARAZIONE: Per questo piatto tipicamente romagnolo, procurare il castrato e tagliarlo a pezzi. Preparare un soffritto con aglio, cipolla affettata e strutto o burro. Quando il soffritto sarà dorato, unire la carne, rosolare per qualche minuto, poi aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco, far evaporare lentamente. A metà cottura aggiungere i pomodorini freschi, spellati e privati dei semi, il sale e una manciata di pepe. Continuare la cottura a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto.