

RICETTA DEL GIORNO

Stufato di maiale

INGREDIENTI: *1 kg e mezzo di lombo o lonza di maiale o cinghiale, tre carote, un cucchiaino d'olio, 40 g di burro, 30 g di pancetta, un bicchierino di grappa, ½ l abbondante di Barbera forte, sei grani di pepe, tre foglie di lauro, sale.*

PREPARAZIONE: Steccare la carne con le carote pulite e tagliate per il lungo e un pezzetto di pancetta rossa, e metterla in un recipiente di terraglia o inossidabile con le spezie e il vino. Dopo ventiquattro ore scolarla, asciugarla, legarla, infarinarla e rosolarla nel burro. Quando è colorita, bagnare con la grappa e fare evaporare. Passare la carne nel tegame dove è stata in infusione, sciacquare con un altro poco di vino quello in cui è rosolata e aggiungerlo. Coprire, chiudere l'interstizio con un rotolino di pasta da pane, e cuocere lentamente per quattro ore. Accompagnare con polenta e Barbera.