

Stufato d'asino

Ingredienti:

3 o 4 cipolle
lardo
carne di asino a pezzetti
vino rosso
salsa di pomodoro
sale e pepe

Preparare il soffritto con le cipolle tagliate a fettine e il lardo, quindi aggiungere la carne. Cuocere lentamente finchè la carne non ha eliminato tutta l'acqua, aggiungere il vino rosso e farlo evaporare, aggiungere la salsa di pomodoro, sale e pepe.

Coprire la carne con acqua e far cuocere a fuoco moderato per 4 o 5 ore.

E' ottimo servito insieme alla polenta.

Comune di MEZZOMERICO (NO) - Sito Ufficiale

Via Santa Maria, 12 - 28040 MEZZOMERICO (NO) - Italy
Tel. (+39)0321.976629 - Fax (+39)0321.97092
Codice Fiscale: 80009210032 - Partita IVA: 00528790033
EMail: info@comune.mezzomerico.no.it
Web: <http://www.comune.mezzomerico.no.it>