

Spezzatino di asino con patate

Dosi per 3/4 persone

400g di muscoletto d'asino tagliato a spezzatino
Un cucchiaio abbondante di paprika dolce ungherese
Due cipolle medie
5/6 patate medie, pelate e tagliate a cubetti
2/3 cucchiai d'olio d'oliva
Un bicchiere abbondante di vino rosso secco
Sale qb
Pepe e maggiorana

Tagliare le cipolle e farle passire con un po' d'olio.

Alzare il fuoco e scottare la carne da tutti lati girandola bene.

Salare e aggiungere il vino e la paprika.

Girare bene, incoperchiare e fare andare a fuoco moderato per circa 30 minuti.

In pentola a pressione il tempo si dimezza, bisogna però aggiungere un mezzo bicchiere d'acqua che si deve far evaporare alla fine.

Durante la cottura in pentola normale controllate che non si attacchi il fondo ed eventualmente aggiungete poca acqua.

Aggiungere poi le patate, aggiustate di sale e fate andare per altri 10 minuti fino a che siano ben cotte. Alcuni preferiscono che le patate siano cotte molto e che i pezzetti piccoli, disfandosi, diventino una crema che copre la carne. Questione di gusti !

Servire caldo con una macinata di pepe sopra e un pizzico di maggiorana. Accompagnare con polenta calda, gialla e abbondante!

Da berici su un vino rosso, corposo e robusto. Cabernet o merlot? Sono scuole di pensiero, filosofie di vita...

P.S. L'asino ha carne adatta a questa ricetta, è consistente da masticare ed è saporita, adattandosi bene alle cotture lunghe. Comunque va bene anche cavallo o un muscoletto di vitellone. Questione di gusti e di consistenza che si desidera dare al risultato nel piatto.