

SECONDI DI CARNE

Scottiglia aretina

Tradizione: Provincia di Arezzo, Toscana

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Carne di pollo, vitello, maiale, agnello	1000 g
Carne di coniglio, faraona	500 g
Cipolle	2
Aglio	1 spicchio
Prezzemolo	1 pugno
Basilico	10 foglie
Sedano	1 costa
Carota	1
Peperoncino	1
Olio d'oliva extra-vergine	
Limoni (succo)	2
Vino Chianti	3 bicchieri
Pomodori perini	800 g
Brodo di carne	
Pane toscano	

Preparazione

- 1 Fare a piccoli pezzi la carne e, se possibile passarla sulla brace viva (altrimenti rosolarla successivamente in tegame).
- 2 Preparare un trito fine con gli odori (riservare cinque foglie di basilico) ed il peperoncino e farlo appassire in un tegame di terracotta con 15 cl d'olio; dopo una ventina di minuti unire la carne e farla rosolare mescolando (se non è stata passata alla brace, prolungare la rosolatura per qualche minuto in più); salare e unire il succo di limone.
- 3 Dopo circa 10 minuti aggiungere il vino rosso e farlo sfumare per circa 15 minuti.
- 4 Unire i pomodori sbucciati, spezzettati e privati dei semi, mescolare e cuocere per un quarto d'ora a fuoco allegro, poi unire un mestolo di brodo e coprire.

- 5 Abbassare il fuoco e regolare di sale, quindi far cuocere per circa due ore controllando di tanto in tanto il livello e la consistenza del liquido di cottura (alla fine dovrà risultare come un ragù: nè troppo denso, nè troppo acquoso, e costituirà il condimento delle fette di pane) e, se necessario, aggiungendo brodo bollente.
- 6 Negli ultimi cinque minuti di cottura aggiungere le cinque foglie di basilico tritate. Se si utilizza selvaggina, occorrerà prolungare la cottura di mezz'ora.
- 7 Abbrustolire le fette di pane e strofinarle con aglio, quindi porle in scodelle e versare con un mestolo il fondo di cottura e successivamente adagiarvi i pezzi di carne. Servire. Un po' lunga, ma squisita.