

SECONDI DI CARNE

Spezzatino alla turca

Origine: Turchia

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Melanzane	400 g
Cipolle	120 g
Aglione	2 spicchi
Peperoni rossi	2
Peperoncini rossi	2
Pomodori	200 g
Carne di daino disossata	600 g
Olio d'oliva	4 cucchiaini
Sale	
Pepe	
Paprica	2 cucchiaini
Brodo	25 cl

Preparazione

- 1 Lavate le melanzane, eliminate i piccioli e tagliate la polpa a cubetti, che metterete subito a bagno in una terrina piena d'acqua salata per evitare che anneriscano.
- 2 Sbucciate le cipolle e tritatele finemente insieme all'aglio. Lavate i peperoni e i peperoncini, tagliateli a metà, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, infine riducetene la polpa in purea tritandola finemente o frullandola.
- 3 Tagliate la carne a cubetti di dimensioni uniformi e fatela rosolare in una capace casseruola con l'olio, a fuoco vivo per alcuni minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, dopodichè toglietela dal recipiente e tenetela in caldo.
- 4 Soffriggete nel fondo di cottura della carne il trito di aglio e cipolla, a fuoco dolce per 5 minuti, quindi unite la carne e lasciate insaporire tutt'assieme per altri 5 minuti.
- 5 Aggiungete i pomodori e le melanzane e condite con il sale necessario, una macinata di pepe, la purea di peperoni e peperoncini e la paprica.

- 6 Versate nella casseruola il brodo caldo, chiudetela con il coperchio e fate cuocere lo spezzatino a fiamma bassa per 30-40 minuti. Servitelo caldo, insieme a riso bollito.
- 7 Per una variante esotica potete utilizzare il gombo, un frutto molto usato nella gastronomia turca, che però è difficile da reperire nei nostri mercati.
- 8 Se riuscite a trovarlo, utilizzatelo al posto delle melanzane. Lavate i frutti interi, privateli del picciolo tagliandolo con un coltello senza intaccare la polpa.
- 9 Lasciate a bagno i frutti così preparati in una terrina piena d'acqua acidulata con succo di limone fino al momento di aggiungerli allo spezzatino. --- CONSIGLI.
- 10 Si tratta di un piatto molto saporito, grazie all'uso abbondante di spezie e peperoni, tuttavia è possibile modulare il gusto piccante della preparazione in base alle proprie preferenze, diminuendo la quantità di peperoncino e aumentando quella degli ortaggi.