

SECONDI DI CARNE

Spezzatino della westfalia

Origine: Germania, Germania (Westfalia)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Spalla di cervo	600 g
Sale	
Pepe nero tritato	10 grani
Cipolle	600 g
Strutto di maiale	30 g
Aglio schiacciato	1 spicchio
Fondo di selvaggina	100 cl
Sedano (per bouquet garni)	1 gambo
Porro (per bouquet garni)	1
Carote (per bouquet garni)	3
Prezzemolo (per bouquet garni)	1 mazzetto
Limone	3 fette
Pangrattato	4 cucchiaini
Capperi	15

Preparazione

- 1 Tagliate la carne a cubetti di dimensioni uniformi, raccoglietela in una terrina e insaporitela con il sale necessario e i grani di pepe tritati grossolanamente.
- 2 Mondate le cipolle, riducetele a fettine sottili e soffriggetele in una capace casseruola con lo strutto, a calore moderato per 5 minuti.
- 3 Unite quindi la carne e l'aglio e trasferite la casseruola nel forno già caldo (200 gradi).
- 4 Lasciate rosolare la carne per alcuni minuti, muovendola continuamente con un cucchiaino di legno, poi aggiungete il fondo di selvaggina, il bouquet garni, i capperi e le fette di limone e chiudete la casseruola.
- 5 Lasciate cuocere lo spezzatino per un'ora e mezzo. Trascorso questo tempo togliete la casseruola dal forno e mettetela sul fornello, eliminate le fette di limone, spostate su un

lato del recipiente la carne e le cipolle e legate il fondo di cottura col pangrattato.

- 6 Lasciate cuocere a calore moderato fino a quando il fondo di cottura risulterà omogeneo, quindi servite lo spezzatino insieme a patate bollite e a cetrioli sott'aceto. ---
CONSIGLI.
- 7 Si tratta di un piatto molto saporito dalle origini antiche: già nel Trecento era possibile acquistare questo spezzatino pronto nei mercati. Oggi viene preparato in occasione dei matrimoni oppure nei giorni di festa.