

Pezzetti di carne di cavallo alla salentina



Ricetta di: Masina dal 1929
Difficoltà: Media
Tempo di preparazione: 10 minuti
Portata: Secondo
Dosi per: 4 persone
Tempo di cottura: 180 minuti

Ingrediente principale

Ingredienti

Pezzetti di cavallo 500gr
Pomodori (passata) 500 cl
Vino rosso 50 ml
Sedano 1 gambo
Alloro 1 foglie
Peperoncino Quanto basta
Sale Quanto basta
Pepe Quanto basta



Bocconcini sceltissimi di Equino

[Scopri di più sul prodotto >](#)

Preparazione

Preparate i pezzetti di cavallo in un tegame capiente, unite le foglie di alloro, il pepe in grani e il gambo di sedano tagliato e ricoprite d'acqua. Fate cuocere per un'ora e mezza circa salando leggermente quando l'acqua arriva a bollore.

Trascorso il tempo necessario scolate l'acqua e tenete qualche mestolo da parte. In un tegame di terracotta lasciate rosolare la carne con un poco di olio.



Sfumate con il vino fino a quando l'alcol non è evaporato.

Aggiungete la passata di pomodoro e circa 100 ml del brodo di carne ottenuto dalla cottura nell'acqua. Salate e cuocete a fuoco lento con il coperchio per circa 3 ore (se il sugo dovesse addensarsi troppo aggiungete un mestolo di brodo).

Servite i pezzetti di cavallo al sugo con abbondante pane casereccio.