

Spezzatino del cacciatore



Ricetta di: Masina dal 1929
Difficoltà: Media
Tempo di preparazione: 60 minuti
Portata: Secondo
Dosi per: 4 persone
Tempo di cottura: 120 minuti

Ingredienti

- 1/2 kg di spezzatino di carne equina
- 50 g di lardo
- 1/2 l di Gutturnio
- 1 bicchierino di grappa
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 4 cucchiaini di passata di pomodoro
- 4 spicchi d'aglio
- Timo
- Basilico
- Alloro
- Maggiorana
- 2 chiodi di garofano
- 5 bacche di ginepro
- Brodo vegetale
- Sale
- 4 grani di pepe bianco

Ingrediente principale



Bocconcini sceltissimi di Equino

[Scopri di più sul prodotto >](#)

Preparazione

Schiacciate leggermente ogni quadrato di carne. Affettate la carota, il sedano e la



cipolla. Pestate in un mortaio gli spicchi d'aglio, poneteli in una terrina con i pezzi di carne, le verdure affettate, le bacche di ginepro, il pepe, i chiodi di garofano, gli aromi, un pizzico di sale e un po' di brodo.

Mescolate il tutto con cura, aggiungete il Gutturnio, dopodichè coprite il recipiente con un piatto. Riponete la terrina in un luogo fresco e lasciate marinare la carne per 2 giorni, avendo cura di girarla di tanto in tanto.

Cuocete il tutto in un tegame di terracotta, a fuoco vivace, in modo che il liquido evapori rapidamente.
