

Articolo tratto dal blog "**Anima Veneta** -Tutto ciò che riguarda il Veneto (ed un occhio fuori), il blog che mancava!"

<https://www.facebook.com/animaveneta>

buona lettura!



L'uso della **carne equina** si diffuse inizialmente dalla provincia di Verona: successivamente diffusasi nella provincia di Padova e zone limitrofe, si passò poi anche alla carne di asino ovvero "de muso" (si può tranquillamente affermare che abbia una discendenza dalla "Pastisada de Caval")

Ci si serviva di **asini a fine carriera**: la cottura era lunghissima e la carne tagliata in piccoli pezzi, affogata nel vino e insaporita da lardo, verdure, chiodi di garofano, cannella e molto rosmarino, diventava soffice e aromatizzata per vie delle molte ore passate a pipare sul fuoco.

👍 RICETTA 👍

1 kg di spezzatino di musso

750 ml di cabernet

2 cipolle 2 carote 2 gambi di sedano 2-3 foglie d'alloro

1 spicchio d'aglio 5-6 grani di pepe 3 rametti di rosmarino

5 foglie di salvia 80 gr burro

olio extravergine d'oliva sale pepe brodo caldo farina

Tagliate a pezzi una cipolla, una carota, due gambi di sedano.

Preparate un sacchettino di garza con all'interno l'alloro spezzettato, uno spicchio d'aglio, pepe e cucitelo.

In un contenitore versate il vino, inserite il sacchettino preparato, le verdure a pezzi e la carne d'asino: coprite riponendo al fresco per almeno un giorno il tutto a marinare, girando la carne ogni tanto.

Togliete la carne dalla marinata filtrando il vino e conservandolo: il giorno dopo tritate finemente una carota, una cipolla, un gambo di sedano, il rosmarino e la salvia; asciugate e date una passata veloce di farina allo spezzatino sciogliendo il burro con l'olio rosolando il tutto.

Aggiungete il trito, salate, pepate e bagnate con due bicchieri di vino della marinatura lasciandoli evaporare a fiamma alta: bagnate poi con un mestolo di brodo caldo, abbassare la fiamma e coprite il tegame con un coperchio.

Cuocete aggiungendo brodo all'occorrenza e girando frequentemente lo spezzatino, sino a quando la carne sarà sufficientemente tenera (4 ore almeno).

Servite appena pronto accompagnando con il fondo di cottura e una buona polenta calda o brustolà: non scordate un rosso corposo da abbinare!

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Pinterest](#)
- [LinkedIn](#)
- [E-mail](#)
- [Stampa](#)
- [WhatsApp](#)
- [Telegram](#)