

SECONDI PIATTI

Stufato d'asino con polenta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [140 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Lo **stufato d'asino con polenta** è un piatto per palati fini, da veri intenditori insomma! Un piatto particolare ma che darà grande soddisfazione, sia per chi lo prepara che per chi lo assaggia! Volete sapere qual è il miglior modo per cucinare la carne di asino? Provate la nostra ricetta. Se poi siete rimasti soddisfatti provate anche il più classico dei classici secondi di carne: [spezzatino con patate](#)!

INGREDIENTI

COLLO DI ASINO 1 kg
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
CIPOLLE 1
VINO ROSSO 250 ml
ROSMARINO 1 rametto
BRODO VEGETALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PER LA POLENTA

FARINA DI MAIS GIALLO 500 gr
ACQUA 2 l
LATTE ½ bicchieri
BURRO noci - 2
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare lo stufato di carne di asino con la polenta, tagliate a cubi regolari la carne e aggiungetela in una casseruola dai bordi alti con un giro d'olio extravergine d'oliva; lasciatela rosolare bene.



- 2 Fate un trito grossolano di carota, sedano e cipolla.



3 Quando la carne è ben rosolata, aggiungete il trito di verdure preparato e mescolate.



4 Aggiungete gli aghi di un rametto di rosmarino e versate il vino rosso fino quasi a coprire la carne.





- 5 Versate un mestolo di brodo vegetale e regolate di sale e pepe. Coprite la casseruola e lasciate cuocere a fiamma dolce per almeno 2 ore.





6 Nel frattempo preparate la polenta: mettete l'acqua sul fuoco e lasciate bollire. Quando bolle regolate di sale e versate a pioggia la farina di mais mescolando continuamente con la frusta per circa un'oretta o fino a che non si addensa .





7 Quindi aggiungete il latte e continuate a mescolare.



8 Quando la polenta è cotta, mantecate a fuoco spento con il burro.



9 Versate la polenta sul fondo del piatto e disponete sopra lo stufato con il suo fondo di cottura e servite.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Dove ha origine questo piatto?

Lo stufato di carne d'asino si mangia spesso alle sagre di paese del nord Italia, soprattutto in Piemonte. È un piatto rustico e di origine contadina, dalla procedura lunga ma molto buono.

Dove si compra la carne d'asino?

Non essendo molto comune, è preferibile acquistarla da un macellaio di fiducia che di sicuro ti

consiglierà al meglio.

Posso usare anche la polenta taragna?

Sì anche quella si sposa benissimo!

Quanto tempo si conserva?

In un contenitore ermetico si può conservare in frigorifero per 48 ore.

Mi daresti altre idee per realizzare ricette di stufati?

Prova lo [stufato di manzo con le mele](#) e lo [stufato di manzo con le noci](#), ottimi entrambi!