

SECONDI PIATTI

Friccò di Gubbio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta del Friccò di Gubbio, un piatto tradizionale umbro ricco di sapori genuini. Perfetto per una cena sostanziosa e piena di gusto. Provalo subito!

INGREDIENTI PER CUCINARE IL FRICCÒ DI GUBBIO

POLLO ½

CONIGLIO ½

AGNELLO 500 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri

ACCIUGHE SOTTO SALE 1

POMODORI maturi - 3

SPICCHIO DI AGLIO 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola

ROSMARINO 1 rametto

SALE

PEPE NERO

COME FARE IL FRICCÒ DI GUBBIO

- 1 Per fare il friccò di Gubbio, ti consiglio di procurarti dei pezzi di carne già puliti, attenzione, pollo, coniglio e agnello devono avere l'osso, solo così si ottiene il vero sapore del tradizionale friccò. Scalda l'olio extravergine di oliva in un largo tegame con due spicchi d'aglio in camicia, unisci il pollo, il coniglio e l'agnello e fai rosolare a fuoco vivace.





- 2 Mescola la carne delicatamente, meglio con un cucchiaio di legno o di silicone per cucina. Quando la carne sarà rosolata e colorata in modo uniforme, puoi aggiungere la quantità di vino prevista. Fai evaporare l'alcool del vino a fiamma alta e poi aggiusta di sale e di pepe, infine copri la pentola con il suo coperchio e fai cuocere per circa 30 minuti a fiamma bassa.





3 Ogni tanto controlla la cottura e, se necessario, unisci un mestolo di brodo. Nel frattempo che il friccò di Gubbio sta cuocendo, prepara un trito con uno spicchio d'aglio, le foglioline di un rametto di rosmarino e l'acciuga raschiata e spinata, miscela il trito con l'aceto. Trascorsa la mezz'ora, rialza la fiamma e versa il composto di aromi e aceto nella carne.



- 4 Mescola tutto, quando l'aceto sarà sfumato unisci i pomodori lavati e tagliati a pezzi, prosegui la cottura a fuoco vivace, senza coperchio per altri 10 minuti, o fino a quando la carne non risulta ben cotta e quasi staccata dall'osso.





CONSIGLIO

Per una cottura più uniforme del friccò di Gubbio, ti consiglio di tagliare tutti i pezzi di carne alla stessa dimensione.

SCOPRI IL FRICCÒ DI GUBBIO, UN PIATTO TRADIZIONALE UMBRO

Il friccò di Gubbio è un secondo piatto di carne, tipico della cucina umbra, che si prepara con diverse tipi di carne, come pollo, coniglio e agnello, cotte in umido con pomodoro, vino, aceto e aromi. Il friccò di Gubbio è una ricetta antica e rustica, che richiama le antiche abitudini dei cacciatori, i quali usavano le carni di selvaggina per fare questo stufato. Il friccò di Gubbio è un piatto ricco e saporito, che si serve caldo o tiepido, accompagnato da pane casereccio o da polenta. Il friccò di Gubbio è un piatto tipico del periodo natalizio, ma si può gustare anche in altre occasioni, come la Pasqua o la festa patronale di Sant'Ubaldo. Il friccò di Gubbio ha anche diverse varianti della sua ricetta, a seconda delle zone e delle preferenze personali. Alcuni usano solo il pollo, altri aggiungono anche la carne di maiale o di vitello. Possiamo trovare anche la versione sfumata con aceto rosso piuttosto dell'aceto bianco, o insaporita con capperi o olive o con entrambi.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa con estrema semplicità, questa buonissima ricetta tradizionale Umbra, porta in tavola il tuo friccò di Gubbio.