

SECONDI PIATTI

Tapulon

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

600 g carne di asino tritata con aglio
rosmarino e ginepro
50 g burro
25 g lardo
2 cucchiaini di olio
2 cipolle finemente tritate
2 foglie di lauro
1 bicchiere di vino rosso Sizzano
brodo di carne
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Far rosolare due cipolle affettate finissime col lardo, il burro e l'olio, unire la carne d'asino tritata e cuocere rimestando per dieci minuti. Unire il vino, coprire e cuocere per altri 30 minuti.

Mettere le foglie di alloro ed innaffiare con poco brodo, aggiustando di sale e pepe.

Quando è cotto, possiamo servirlo con la polenta o con le “patate della vigna”, lessate e saltate con la cipolla rosolata a fette in olio e burro.