

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.