

SECONDI PIATTI

Pa ticada

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Croazia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 270 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La Pa[?]ticada ovvero uno dei piatti più famosi della Croazia dalmata. Come in tutto il mondo, anche qui, di una stessa ricetta se ne trovano una quantità indefinita di varianti.

In questo caso la carne, girello di vitello, dopo essere stato pillottato con pancetta e aglio si mette a marinare in un mix chiamato pac ovvero aceto e tante spezie e aromi.

Successivamente viene cotta a lungo e lentamente con la cipolla, vino rosso e altri aromi fino a che otterrete una carne che si taglierà con la forchetta!

Come servirla? Con una salsa ottenuta con il fondo di cottura ed il suo contorno tradizionale: gnocchi di patate con i quali potrete raccogliere il sughetto!

Slurp!

INGREDIENTI

GIRELLO DI VITELLO 1 kg
CHIODI DI GAROFANO 5
SPICCHIO DI AGLIO 6
PANCETTA AFFUMICATA 50 gr
CAROTE 2
CIPOLLE 750
ACETO DI VINO BIANCO 2 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) o 1
cucchiaino di strutto - 100 gr
ALLORO 2 foglie
ROSMARINO 1 rametto
NOCE MOSCATA
PRUGNE SECCHIE 6
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tè
VINO ROSSO ½ bicchieri
BRODO VEGETALE o acqua -
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Pulite il girello dallo strato di tessuto connettivo e praticate delle incisioni profonde lungo tutto il peso di carne.



2 Preparate il bacon e due spicchi d'aglio a fettine e riempite le incisioni fatte nella carne con questi ingredienti.





- 3 Mettete a marinare la carne con un composto di chiodidi garofano, alloro, rosmarino e aceto in quantità da coprire bene tutta la carne. Lasciate marinare in frigorifero per 24 ore.





4 Fate scaldare l'olio extravergine, o lo strutto se preferite, in un tegame preferibilmente in ghisa o terracotta, adatti per le cotture lunghe e lente.

Aggiungete le cipolle affettate e fatele ammorbidire.



5 Successivamente aggiungete anche l'aglio, il sale, il pepe, la noce moscata, le carote a rondelle e le prugne e fate cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti.





6 A questo punto aggiungete la carne nel tegame, filtrate la marinata e trasferite nella pentola gli odori e le spezie rimaste nel colino.



7 Diluite il concentrato di pomodoro nel vino rosso ed unite questa soluzione al tegame

insieme al prezzemolo. Lasciate evaporare la parte alcolica del vino, quindi aggiungete brodo o acqua per continuare la cottura per circa 3-4 ore a fuoco lento.





- 8 Una volta cotta la carne, prelevatela dalla pentola e tagliatela a fette che disporrete su di un bel vassoio da portata.



- 9 Frullate bene il resto del contenuto presente nel tegame ricavandone una deliziosa salsa con la quale andrete a nappare le fette di girello.



10 Se vi piace accompagnate il piatto con degli gnocchi di patate ben caldi.

