

SECONDI PIATTI

Stufato d'asino con polenta

di: *cri1401*

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

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