

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. Se poi siete rimasti soddisfatti provate anche il più classico dei classici secondi di carne: [spezzatino con patate!](#)

## 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