

SECONDI PIATTI

# Scottiglia

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5  
cucchiaini da tavola

PEPERONCINI PICCANTI 1

CARNI MISTE vitello, pollo, coniglio,  
maiale, faraona, piccione - 1 kg

VINO ROSSO 1 bicchiere

PASSATA DI POMODORO 500 gr

BRODO DI CARNE 250 gr

## PER SERVIRE

PANE TOSCANO fette - 6

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente la cipolla, uno spicchio d'aglio, il prezzemolo e il basilico, mettete l'olio in un tegame di coccio e fate soffriggere lentamente aggiungendo il peperoncino intero. Le verdure devono appassire, quando saranno colorite, aggiungete tutte le carni tagliate a pezzetti e rosolatele rigirando spesso, bagnate con il vino e fate evaporare. Aggiungete i pomodori, mescolate, salate e pepate e lasciate addensare il sugo, quindi bagnate le carni con il brodo caldo e finite la cottura. Tostate le fette di pane e strofinatele con uno spicchio d'aglio, disponetele in un vassoio e versateci sopra la scottiglia.