



Polenta e musso



Ingredienti per 6 persone

800 g	Polpa di musso (asino)
250 g	Pomodori pelati
100 ml	Vino rosso
n° 1	Cipolla
n° 1	Carota
n° 1	Piccola costa di sedano
q.b.	Timo
q.b.	Alloro
q.b.	Rosmarino
n° 1/2	Limone
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

Preparazione

1. Tagliare la cipolla a fettine, il sedano a julienne e le carote a dadini; far rosolare tutte le verdure con un cucchiaio d'olio.
2. Aggiungere la carne tagliata a cubetti e fare insaporire su tutti i lati.
3. Unire i profumi, bagnare col vino e lasciarlo evaporare; salare e pepare.
4. Aggiungere i pomodori tagliati a cubetti e il mezzo limone.
5. Lasciar cuocere a fuoco lento per almeno un'ora e mezza.
6. Servire lo spezzatino con polenta calda e fumante.