



Castrato al sangiovese

[Del 02/04/2009 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 800 g di polpa di castrato (coscia o spalla), 400 g di patate, 100 g di pancetta a fette non troppo sottili, 1 cipolla, 4 filetti di acciuga, 1 mazzetto di basilico, 1 spicchio di aglio, 1 bicchiere di vino rosso Sangiovese, 1 mestolo di brodo, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale, pepe in grani.

Pelate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti. Sbucciate la cipolla, lavatela e tagliatela a fettine sottili; pulite il basilico, lavatelo e tritatelo insieme allo spicchio di aglio sbucciato e ai filetti di acciuga; tagliate la pancetta a listarelle. In un tegame con l'olio fate appassire la cipolla affettata e le listarelle di pancetta senza lasciarli colorire; unite la carne e fatela dorare da tutte le parti. Insaporite con un pizzico di sale e di pepe appena macinato, bagnate con il vino e fatelo evaporare; aggiungete il brodo caldo, coprite il recipiente e continuate la cottura, a fuoco moderato, per 90 minuti. Unite i cubetti di patate, il trito di aglio, basilico e acciughe e lasciate cuocere per altri 20 - 25 minuti. Servite il castrato tagliato a fette.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]