BRASATO D'ASINO

Ingredienti per 4 persone:

- 900g. di carne di asino,
- 30g. di pancetta,
- burro,
- olio,
- vino rosso,
- sale,
- pepe,
- carota,
- cipolla,
- sedano,
- polpa di pomodoro o pelati.

Steccate la carne con qualche strisciolina di pancetta.
Scaldate due cucchiai d'olio con un pò di burro, mettervi a rosolare la carne.
Quando ha preso uniformemente colore, bagnatela con bicchiere di vino rosso e lasciatelo evaporare.
Aggiungete la cipolla affettata, la carota ed il sedano a pezzetti, la polpa di pomodoro.
Versate su ogni cosa un mestolo di acqua calda.
Raggiunta l'ebollizione, abbassate il fuoco e continuate la cottura per due ore.
A cottura ultimata ritirate la carne e passate il sugo al mulinello e usatelo per guarnire il piatto di portata.