

## SPEZZATINO DI MUSSO

preparazione: 5 minuti  
cottura: 12 ore  
difficoltà: media

Tagliate a cubetti la carne e tritate la cipolla grossolanamente, ponete tutti gli ingredienti in un tegame di terracotta e fate cuocere a fuoco molto lento per 2 ore, quindi lasciate riposare per un'ora e riprendete la cottura per altre 2 ore. Ripete questo procedimento tre volte al giorno per due giorni, in questo modo la carne si insaporirà alla perfezione.

Accompagnate lo spezzatino con della polenta fumante preparata seguendo il procedimento a pag. 108.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di carne di *musso* (asino), la parte mista
- 800 g di sugo di pomodori a pezzettoni
- 2 o 3 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cipolla bianca
- 1 spicchio d'aglio
- 3 bicchieri di Merlara Cabernet Sauvignon Doc
- olio extravergine d'oliva
- polenta (vedi ricetta a pag. 108)
- sale e pepe

### VINO CONSIGLIATO

Merlara Cabernet Sauvignon Doc

