

## CARBONATA DI SELVAGGINA DA PELO alla moda dello chef Vittorio

Ingredienti per quattro persone – otto etti di carne fatta a tocchetti di circa 3 o 4 centimetri – mezzo kg. di cipolle rosse possibilmente di Tropea – 70 grammi di strutto o di burro - due bicchieri di brodo di carne ristretto (diluire dell'estratto di carne in brodo vegetale) – vino rosso robusto – sale e peperoncino rosso piccante –

Tempo di cottura circa due ore e mezzo

Scaldare lo strutto o il burro in una casseruola, farvi rosolare i tocchi di carne, scolarle e metterle su un piatto, aggiungere le cipolle affettate al fondo di cottura. Farle cuocerle pian piano, eventualmente diluire con qualche cucchiaio di acqua calda; quando sono quasi cotte versarle in una teglia da forno, disporre sopra i tocchetti di carne e coprire il tutto con il vino a filo. Cuocere in forno a circa 180 gradi fino a che il sughetto sarà divenuto abbastanza ristretto, a secondo del forno che si usa si deve controllare almeno ogni 20 minuti che non si restringa troppo il fondo con la carne ancora non perfettamente cotta in tal caso aggiungere del brodo vegetale, servire con una calda e fumante polenta.

Accompagnare il tutto con del Chianti classico o della Barbera del piemonte

