

TEGAMATA DI SELVAGGINA DA PELO alla moda dello chef Vittorio

Ingredienti per 4 persone – 800 grammi di carne a tocchi – mezzo chilo di polpa di pomodoro – 600 grammi di patate bianche – di vino rosso forte per la marinata – una cipolla rossa possibilmente di Tropea – un rametto di rosmarino – 3 chiodi di garofano – 6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva del lago di Como o del Garda – sale e peperoncino piccante q.b. –

Tempo di cottura tre ore e venti minuti ca.

La sera prima fate una marinata con il vino rosso, la cipolla, il rametto di rosmarino i chiodi di garofano e i tocchi di carne. Iniziate la ricetta togliendo la carne dalla marinata, ponetela in una casseruola di coccio con l'olio di oliva e appena rosolata unite uno o due mestoli di marinata filtrata e le bacche di ginepro, i chiodi di garofano che ricupererete dal filtraggio. Cuocete il tutto a fuoco alto, al raggiungimento del bollore, abbassate la fiamma e proseguite a casseruola coperta. Dopo circa venti minuti aggiungete la polpa di pomodoro e quando si sarà formato un sugo cremoso coprite la carne con brodo vegetale caldo e riportate a bollore. Aggiustate di sale e di peperoncino piccante, continuate la cottura per altre due ore e mezzo aggiungendo sempre brodo vegetale ogni qualvolta si asciuga il sugo. Passato il tempo indicato aggiungete le patate bianche a tocchetti e continuate la cottura finché si saranno ammorbidite, la tegamata deve essere servita bollente con una buona polenta.

Accompagnare con Barolo o Morellino di Scansiano oppure Nero d'Avola.

