

Pastissada de cavalo

Ingredienti per 4 persone:

800 g di carne di cavallo
400 g di pomodori maturi
mezzo litro di vino rosso secco
2 cipolle
10 g di olio extravergine
sale
pepe

Preparazione:

Battete il pezzo di carne per renderlo più tenero, poi tagliatelo a pezzi.
Fate imbiondire la cipolla affettata con l'olio, poi unite la polpa di pomodoro passata al setaccio. Salate e pepate il tutto, poi unite la carne e cuocete per 20 minuti a fuoco moderato. Versate il vino e fatelo ridurre, incoperchiate e cuocete a fiamma bassa per 3 ore. Servite ben calda con polenta.