



CARNE

Scottiglia



1 STUFATO DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
2 H 20 MINCALORIE
720K

NOTE

INGREDIENTI

1/2 Coniglio

1/2 Pollo

1/2 Faraona

500 g di Agnello

800 g di Passata di pomodoro

500 ml di Brodo di carne

2 Cipolle

4 spicchi di Aglio

20 cl di Vino bianco

2 Peperoncini freschi

1 ciuffetto di Prezzemolo

4 rametti di Timo fresco

Basilico fresco

8 fette di Pane toscano

8 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe nero in grani

Preparazione

- Tritate la cipolla, metà dell'aglio, il prezzemolo, il timo e qualche foglia di basilico.
- Fate appassire il trito in un tegame capiente (se possibile di coccio) con l'olio, a fiamma moderata, per 7-8 minuti.
- Tagliate a tocchetti tutta la carne (se le avete scelte, lasciate intere le cosce di pollo), mettetela nel tegame, unite il peperoncino e lasciatela rosolare per 4-5 minuti, girandola spesso.
- Sfumate con il vino, poi unite la passata di pomodoro, un pizzico di sale e una spolverata di pepe appena macinato. Abbassate la fiamma e iniziate la cottura, che deve durare circa 2 ore ed essere molto lenta e a pentola coperta. Ogni tanto aggiungete del brodo bollente, se dovesse finire usate dell'acqua, sempre bollente.
- Tostate le fette di pane in forno statico già caldo a 180°C (funzione grill non ventilato), per 6-7 minuti, girandole circa a metà. Mettete la griglia più in alto, ma fate attenzione che si dorino senza scurirsi troppo.
- Se volete strofinare le fette con l'aglio rimasto, poi appoggiatele su un piatto, versatevi sopra la scottiglia e servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- La scottiglia è praticamente uno stufato, ma per la sua preparazione vengono usate molte varietà di carni: più sono e più la scottiglia è saporita. In genere si adoperano manzo, vitello, maiale, coniglio, pollo, tacchino, faraona. Potete aggiungere anche della selvaggina, ma tenete conto che darà un sapore molto particolare e forte al piatto.
- Potete anche servire separatamente la scottiglia e il pane, così da evitare che quest'ultimo si ammolli troppo.
- Al posto del vino bianco, potete usare la stessa quantità di vino rosso. In entrambi i casi, scegliete sempre vini di buona qualità.