

Tapelucco con la verza

Ingredienti:

macinato di manzo 500 g
1 cipolla
1 gambo di sedano
1 spicchio d'aglio
3 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
1 fetta di pancetta o lardo
1 verza verde (se grande solo mezza)
1 bicchiere di vino rosso
qualche cucchiaino di salsa di pomodoro
un bicchiere di brodo
sale, pepe, burro, olio q.b

Tagliare la verza a striscioline e scottarla per 3 o 4 minuti in acqua bollente salata.

Tritare piuttosto finemente la cipolla, il sedano, l'aglio, la salvia, il rosmarino, la pancetta o lardo. Farli rosolare con un po' di burro e olio, aggiungere quando sono ben dorati la carne macinata e farla rosolare bene. Insaporire con sale e pepe.

Aggiungere un bicchiere di vino rosso di buona qualità, o se preferite anche bianco, e farlo evaporare.

Quando si è asciugato il vino unire qualche cucchiaino di salsa di pomodoro o meglio ancora del pomodoro fresco tritato finemente.

Lasciare insaporire e aggiungere la verza. Terminare la cottura a fuoco moderato con l'aggiunta di un po' di brodo o di acqua calda, aggiustando eventualmente con un po' di sale.

Il tapelucco si può fare anche con la carne di cavallo o di asino, o meglio ancora di asina. In questo caso è preferibile il vino rosso. Si possono aggiungere anche una foglia di alloro e alcuni chiodi di garofano. Si accompagna molto bene con la polenta oppure con un purè di patate.

