

SCOTTIGLIA



Difficoltà: alta



Cottura: 5-6 ore



Preparazione: 60 minuti



Dosi : per 4 persone

Ingredienti:

Peperoncino, prezzemolo, cipolla, rosmarino, salvia, sedano, aglio, sale, vino rosso, olio di oliva, pomodori passati, pane raffermo, carni di pollo, coniglio, agnello, vitello, maiale, brodo di carne.



Preparazione:

Si rosolano gli aromi naturali (peperoncino, prezzemolo, cipolla, rosmarino, salvia etc.) nell'olio extravergine di olivastra seggianese (rigorosamente), con le varie carni, cui si aggiunge anche il macinato di manzo.

Si attende la fine della rosolatura che sarà indicata da una variazione cromatica tendente al marrone scuro. Si aggiunge quindi vino rosso, si fa evaporare e si unisce il pomodoro e il brodo di carne fino a raggiungere la giusta densità per la zuppa.

A questo punto ha inizio la cottura lenta e costante che va dalle tre alle cinque ore. Infine, si sistema il pane raffermo nel vassoio e si versa sopra la zuppa con le carni stracotte.

