



Le ricette di Luca



PEPOSO

Ingredienti:

- Muscolo di manzo 500 gr.
- 6 spicchi di aglio
- 3 pomodori maturi
- 4 fette di pane secco (rafferma) non salato.
- Sale e pepe

Tagliate il muscolo di manzo a pezzetti e mettetelo in un tegame abbastanza fondo. Tritate l'aglio, spellate i pomodori e tagliateli a pezzi piuttosto grandi facendo attenzione a togliere i semi per eliminare l'acidità, poi unite il tutto alla carne nel tegame. Salate e pepate, ma attenzione, dal momento che il nome del piatto è "peposo" si deve essere generosi con il pepe, vi consiglio di metterne almeno una cucchiata. Coprite con acqua e fate cuocere a fuoco lento per due o tre ore, durante le quali dovrete girare gli ingredienti ogni tanto e aggiungere acqua se il peposo si asciuga eccessivamente.

Mentre la carne cuoce abbrustolite le fette di pane rafferma, e al momento di servire in tavola disponetele nei piatti e distribuitevi il peposo.

Famose sono anche le variazioni della ricetta dove, sostanzialmente a cambiare è il tipo di carne utilizzato, si va dalla lepre al cinghiale. Un consiglio un po' più ardito è di spruzzare con vino Chianti o Sangiovese il peposo quando si asciuga per aromatizzarlo di più, ancora una piccola variazione sono l'aggiunta di alloro e qualche bacca di ginepro.