DENNER

Spezzatino di maiale con anacardi: sapore fruttato, con carattere



Vi ricordate dell'estate scorsa? Davvero fantastica... sole, sole e ancora sole. Finora, quest'anno non ci ha ancora dato le soddisfazioni del 2015. Ma non tutto il male viene per nuocere: in cucina possiamo cogliere l'occasione per adeguarci al meteo, preparando in tutta serenità un ottimo spezzatino, anche se siamo in luglio o agosto.

Per conservare comunque un pizzico di atmosfera estiva e portare in tavola la magia delle vacanze, abbiamo osato un piccolo esperimento per conferire a questo piatto così «per bene» una nota più frizzante ed esotica. Un buon motivo, tra l'altro, per scegliere come vino d'accompagnamento un rosso che non sia troppo secco. Raccomando il Vin de Pays d'Oc J.P. Chenet Cabernet-Syrah >, un vino dalle note soavemente fruttate che completa alla perfezione questo spezzatino.

- 300 g di magatello di maiale
- 2 carote
- 2 nettarine
- 2 manciate di anacardi (interi)
- 1 manciata di anacardi (macinati)
- 1 confezione di dadini di pancetta
- 125 g di pomodori sminuzzati
- 1 grossa cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 pezzo di zenzero (ca. 3—3 cm)
- 2,5 dl di vino rosso

una piccola quantità di (a seconda dei gusti)

- curry piccante
- cannella
- cardamomo
- pimento
- sale, pepe

1. Tagliate la carne a tocchetti grandi quanto un pollice. Salate e pepate con generosità e rosolate brevemente (ca. 2—3 minuti) a fuoco vivo.
2. Togliete la carne dalla fiamma e tenetela da parte.
3. Versate il succo di cottura in una piccola ciotola.
4. Sbucciate la cipolla e l'aglio e tritateli finemente.
5. Lavate e sbucciate le carote, dividetele a metà nel senso della lunghezza e tagliatele a rondelle (di ca. 1 cm di spessore).
6. Sbucciate lo zenzero e tagliatelo in pezzi molto piccoli.
7. Rosolate brevemente la cipolla a fuoco vivo (ca. 2—3 minuti).
8. Aggiungete le carote, l'aglio, lo zenzero, la pancetta e gli anacardi (interi) e proseguite la cottura a fiamma alta per ca. 6—8 minuti.
9. A questo punto, aggiungete la carne rosolata in precedenza.
10. Sfumate con il vino rosso e il succo di cottura che avevate conservato.
11. Aggiungete i pomodori sminuzzati, le nettarine, gli anacardi macinati e le spezie.
12. Coperchiate e cuocete a fuoco lento per almeno un'ora.

Trascorso questo tempo, assaggiate la carne (se necessario, durante la cottura bagnate con del vino rosso o del brodo). Se risulta sufficientemente sugosa, togliete la pentola dal fuoco e mettetela da parte, senza scoperchiarla. Lasciate riposare per almeno 30 minuti.

Un piccolo consiglio per finire: come contorno suggeriamo tagliatelle o pappardelle, risotto, purè di patate o polenta. Se avanza dello spezzatino, potete gustarlo riscaldato il giorno dopo, sarà comunque buonissimo. E quindi: non disperate se in cielo non splende il sole, fate un bel sorriso e consolatevi con questa ricetta deliziosa!