

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 Cabemet-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!