

Pasticciata pesarese:

La pasticciata pesarese, che si è soliti mangiare nel giorno di **Natale**, ma anche nel resto dell'anno tanto è buona, è un secondo piatto tipico della gastronomia marchigiana, che si mangia nella provincia di **Pesaro** ma più in generale in tutta la Regione.

E' un tipico arrosto che si serve sempre nei pranzi delle feste o in quelli della domenica: le sue fettine sono sottili e il suo sughetto di cottura invita tutti a fare la scarpetta, anche se il Galateo non lo permetterebbe.

La variante **fanese** vede l'aggiunta di 2-3 cucchiaini di concentrato di pomodoro di qualità.

Ingredienti:

- 800 grammi di girello di vitellone,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 1 cipolla,
- 2 chiodi di garofano,
- 1 bicchiere di vino rosso,
- 1 bicchiere di polpa di pomodoro,
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
- 2 spicchi d'aglio,
- sale,
- pepe.



Preparazione:

In un tegame mettete l'olio, l'aglio, la cipolla nella quale inserirete i chiodi di garofano, la carota e il sedano. Fate scaldare l'olio e aggiungete la carne che avrete legato come un normale arrosto. Fate rosolare la carne da entrambi i lati, senza usare una forchetta ma due mestoli di legno. Aggiungete il vino rosso e fate evaporare a fuoco alto. Aggiungete acqua, salate, pepate e coprite con un coperchio. Fate cuocere per un'ora la carne, aggiungendo acqua al bisogno. Spegnete il fuoco e togliete il coperchio, eliminate gli odori.

Dopo due ore, togliete la carne dalla rete e su un tagliere tagliate la carne a fettine abbastanza sottili. Aggiungete al sugo della carne la polpa di pomodoro e unite le fette di carne, che andranno cotte per un'altra ora con il coperchio e a fuoco basso.

