

# **1 - Pastisada de caval ( con pomodoro) ricetta dell' Ente Turismo Verona**

La Pastisada de caval di Verona è un piatto di lunga cottura, a base di carne di cavallo, vino, verdure e aromi, atto a condire originariamente gli gnocchi preparati dalle massaie del rione di San Zeno in Verona. La pietanza è oggi diffusa in molte altre occasioni dell' anno, ma il suo utilizzo è tipico del periodo invernale.

- carne di cavallo: guanciale, muscolo o copertina di spalla
- cipolla (almeno l' 80% del peso della carne)
- carote
- vino rosso
- olio extravergine di oliva
- burro
- lardo
- mazzetto aromatico: aglio, alloro, rosmarino, chiodi di garofano, cannella, bacche di ginepro
- sale e pepe

Si può utilizzare insieme agli ingredienti anche: del concentrato di pomodoro, di acqua o di brodo vegetale naturale. Non è consentito l' uso di alcun altro ingrediente!

Procedere come segue:

Scegliere delle parti tagliate a spezzatino

Affogare la carne nel vino con gli aromi, con una parte delle cipolle e macerata per almeno 24 ore

Cuocere la carne a fuoco vivace dopo aver filtrato i liquidi

Rosolare in un tegame la cipolla rimanente, tagliata a fettine sottili con le carote tagliate a pezzetti

Aggiungere lardo, olio e burro quanto basta

Unire la carne sciolta (che in alternativa può essere previamente rosolata a parte a fuoco vivace) ed il concentrato di pomodoro

Aggiungere il vino della marinatura (filtrato dagli aromi) e/o brodo vegetale a piacere Procedere cuocendo a fuoco lento con coperchio fino a raggiungere una carne morbida Aggiustare di sale, pepe e altri aromi a piacere

Per la produzione della Pastisada de caval non si utilizzano tagli di carne tenera, poiché la cottura avverrebbe troppo in fretta e non permetterebbe l' assorbimento dei sapori.

La Pastisada de caval è generalmente servita con polenta o utilizzata per condire gnocchi o pasta.

## **2 – Raccolta di ricette dai quaderni di Giorgio Batiorko**

Si tratta sicuramente di uno dei più antichi e storici piatti veronesi, le cui origini millenarie si perdono nella notte dei tempi. Da sempre veneti e veronesi hanno allevato e consumato carne di cavallo. Famosi erano già ai tempi dei veneti antichi le bianche cavalle di razza “ licofore” che venivano marchiate con il simbolo del lupo. La leggenda vuole che il piatto sia stato creato, o ritornato in auge, nel periodo di Teodorico, re degli Ostrogoti.

### La storia

Si tratta sicuramente di uno dei più antichi e storici piatti veronesi, la cui origini millenarie si perdono nella notte dei tempi. Da sempre veneti e veronesi hanno allevato e consumato carne di cavallo. Famosi erano già ai tempi dei veneti antichi le bianche cavalle di razza “ licofore” che venivano marchiate con il simbolo del lupo, bestie rinomate per la bellezza e la velocità, fattrici di una pregiata razza di muli. Considerate dono prezioso per la comunità, si fece una legge per non vendere “ all'estero” neppure una giumenta, ma mantenere solo per sé la razza autentica. La leggenda vuole che il piatto sia stato creato, o ritornato in auge, nel periodo di Teodorico (V secolo) re degli Ostrogoti; costui nel 489 sostenne sulla piana compresa tra San Michele e San Martino Buon Albergo una sanguinosissima battaglia contro Odoacre, re degli Eruli. (Ancora negli anni’ 90 sono avute notizie, da parte di contadini e cacciatori, di ritrovamenti di resti di ossa umane). Terminata la battaglia sul campo giacevano moltissimi cavalli morti; quale migliore occasione per colmare la fame in quei periodi difficili e di magra. Passati alcuni giorni, i cavalli iniziarono a frollare un po’ troppo e ad emanare cattivi odori, così per sopperire a questo, i veronesi escogitarono di macerare la carne con molta cipolla spezie e abbondante vino, e il tutto funzionò. Il successo fu tale che divenne un simbolo della cucina veronese. Superò indenne anche le proibizioni delle antiche regole Ecclesiastiche che vietavano nel periodo barbarico pena la scomunica, e per i recidivi la morte, di mangiare carne di cavallo considerata “ pagana”, essendo il cavallo per i popoli “ barbari” non solo una delle principali fonti alimentari, ma simbolo sacro.

Eccola riproposta in alcune varianti

### **A - PASTISADA DE CAVAL di Cangrande da Verona**

**INGREDIENTI** (Dosi per 8 persone) Ingredienti:

2 kg di polpa di cavallo, 100 gr di lardo, 50 grammi di olio, 3 gambe di sedano, 2 carote, 3 grosse cipolle, 1 spicchio d’ aglio, aromi vari (salvia, alloro, brocche di garofano), 2 cucchiai di farina bianca, olio, sale, pepe, 2 litri di un corposo vino rosso, un Cabernet invecchiato o meglio ancora, un buon Recioto Amarone

### PREPARAZIONE

Lardellare lo scamone o la polpa di cavallo, tagliare le verdure, aggiungere gli aromi e coprire con il vino, lasciando riposare per almeno 24 ore. La polpa di cavallo, tolta dalla marinata e ben imbiancata nella farina, verrà rosolata con l’ olio. Soffriggere le verdure, aggiungere il vino della marinata e cuocere a fuoco lentissimo, assieme alla polpa di cavallo, per almeno 3-4 ore. Se il sugo fosse rimasto troppo liquido farlo restringere e legare con una noce di burro, o un cucchiaio di farina, fino a giusto addensamento. Tagliare a fette grosse e la pastissada risulterà morbida e tenera, ben accompagnata dal sugo che condirà una polenta tenera appena versata. Normalmente oggi a, Verona, la pastissada de caval è preparata in pezzetti di piccole dimensione, quasi sfilacciati, tagliandone la polpa dopo la prima cottura. Successivamente si procederà come nella prima ricetta. Alla polenta si accompagnerà pertanto un amalgama di teneri e saporiti bocconcini. Vini consigliati: gli stessi della marinata.

## **B - PASTISADA DE CAVAL di Giorgio Gioco**

### **INGREDIENTI (per 4/6 persone)**

1 kg di carne di cavallo, scelta nella polpa del girello, 800 g di cipolla, 2 carote, 2 gambe di sedano bianco tritato, 80 g di lardo macinato, 40 g di burro, 1 lt. di vino rosso corposo, meglio se Recioto Amarone, farina, sale, pepe.

### **PREPARAZIONE**

Tagliate la carne a pezzetti e lasciatela a bagno nel vino per 10/12 ore.

In un tegame di terracotta fondete burro e lardo, soffriggete cipolla, carota e sedano. Togliete la carne dal vino, mettetela nel soffritto e spolverizzate con due cucchiai di farina. Rosolate bene e condite con sale e pepe. Bagnate la carne con il vino, eventualmente aggiungetene un po' durante la cottura. Lasciate bollire su fuoco lento e indiretto per oltre due ore. Il sugo deve risultare abbastanza denso.

## **C - LA PASTISADA DE CAVAL dei San Zenati**

San Zeno è il borgo storicamente più veronese, la loro pastissada rappresenta quella che i veronesi considerano la vera pastissada de caval, la cui preparazione dura intorno ai tre giorni.

### **INGREDIENTI (per 6/8 persone)**

2 Kg. di carne di cavallo bella grassa, (muscolo o sottospalla, il guanciale è la migliore), 6 grosse cipolle (da kg. 1 a kg. 2 di cipolla a secondo i gusti, possibilmente di qualità bianca o gialla),

4 gambe di sedano, 4 carote, uno spicchio d'aglio, 80 gr. burro, 160 gr. di lardo sale, pepe e aromi vari (salvia, alloro, brocche di garofano), 2 litri di un corposo vino rosso, un Cabernet invecchiato o, meglio ancora, un buon Recioto Amarone

### **PREPARAZIONE**

Tagliate la carne a pezzetti e lasciatela a bagno nel vino con aromi, (chiodi di garofano, alloro, salvia) per 24 ore. In un tegame di terracotta fondete olio, burro e lardo, soffriggete cipolla, carota e sedano. Togliete la carne dal vino, mettetela nel soffritto, rosolate e condite con sale e pepe, aggiungere il vino della marinata e cuocere a fuoco lentissimo, per almeno 2-3 ore. A questo punto, si spegne la fiamma e si lascia a riposare per un giorno. Si riprende la cottura per altre 2 o 3 ore e si rispegne di nuovo la fiamma. Altro giorno di riposo e la cottura terminale di 2 o 3 ore. La carne invece dovrà cuocere fino a disfarsi. Il risultato dovrà essere quasi un sugo molto denso, che uno spezzatino, solo a quel punto sarà una vera pastissada.

Una ricetta che costituisce un secondo piatto da accompagnare alla polenta, oltre che un condimento per gli gnocchi e bigoli. Vini consigliati: sempre gli stessi della marinata. E per finire

## **D - LA PASTISSADA DE CAVAL de Borgo Batiorco**

Il Batiorco era chiamato il tratto di strada che congiungeva San Michele a Verona Porta Vescovo entrando in prossimità della Chiesa di Santa Toscana e prendeva il nome da un località detta del Batirco. Come ci riferisse il nostro storico e linguista veronese Gianni Rapelli, anche lui abitante in Batiorco, era la contrada tra Verona e S. Michele, situata all'incirca dove sorge l'entrata ufficiale alla Mondadori, ossia sulla sinistra della curva che da Via Zeviani va a Via Tiberghien. La località è nota fin dal XII secolo, e lì sorgeva anche una chiesetta con un piccolo monastero in fianco; tutto fu abbattuto nel 1519 per fare la famosa Spianata. Ma lì era conservato un affresco della Madonna che era obiettivo di molti pellegrinaggi dalla città e dai paesi tutto attorno; alla notizia che avrebbero distrutto l'edificio e il monastero, ci fu una quasi insurrezione, per

cui le autorità decisero di trasportare il muretto con l' affresco oltre S. Michele (e tutto attorno al muretto nacque la chiesa della Madonna di Campagna). Quanto all' origine del nome, è probabile che fosse il soprannome del proprietario del fondo su cui sorse la primitiva chiesetta; un proprietario del Mille, o del primo Millecento. Lo soprannominarono così forse per la sua vanteria (vantarsi di " battere un orco" ... forse) . La località è situata allo sbocco Val Pantena, zona di produzione non solo di buoni vini, ma di ottimi oli, (vedi Salvagno) pertanto nella preparazione della pastissada si è provveduto da tempo a integrare o sostituire i condimenti animali con l' olio di oliva. Il risultato è una ottima pastissada di facile digeribilità

#### INGREDIENTI (per 6/7 persone)

Kg. 1,5 di carne di cavallo (muscolo o sottospalla) a pezzetti ( 2 etti di cavallo per persona), Kg 1,2 di cipolla bianca o gialla, 2 spicchi d' aglio, 4-5 cucchiae d' Olio Extravergine d' Oliva, 1 rametto di rosmarino, 2 bicchieri di vino rosso, aromi vari, (chiodi di garofano, alloro, salvia)

#### PREPARAZIONE

Tempo di cottura 6/8 ore diviso in tre giorni

Usare un tegame in acciaio con doppio fondo o un tegame di terracotta. Tagliare a pezzetti la carne e speziarla. Ungere il tegame con un velo d' olio. Tritare finemente le cipolle e adagiarle sul fondo del tegame. Aggiungere l' aglio, e il rosmarino. Quindi aggiungere lo carne e far bollire a fuoco (con coperchio) per due ore cercando di mescolare più tardi possibile così la cipolla sul fondo si scioglie più facilmente. Dopo due ore, quando la cipolla è sciolta e l' acqua è salita in superficie, aggiungere il vino e continuare la bollitura a fuoco lento (con coperchio) per un' altra ora mescolando all' occorrenza.

Lasciare raffreddare.

Il giorno successivo riprendere la cottura a fuoco lento (con coperchio) per due ore cercando di mescolare per non farla attaccare.

Lasciare raffreddare.

Il terzo giorno riprendere la cottura a fuoco lento (con coperchio) per circa due ore cercando di mescolare per non farla attaccare. Nell' ultima mezz' ora aggiungere l' olio e, se scarso di sale. Terminare restringendo il sugo di cottura. (Se durante la cottura fosse scarsa d' acqua aggiungere un bicchiere di, vino rosso) Servire molto calda

#### Varianti

Ultimamente è in uso aggiungere passato di pomodoro, da 300 grammi a 500 grammi per ogni Kg di carne, e aggiungere o sostituire il burro e i grassi animali con dell'olio extravergine di uliva. Si usa spesso aromatizzare il vino per la maceratura con le spezie, e riutilizzarlo per la cottura. I pignoli suddividono la cottura della pastisada su più giorni, mediamente tre, arrivando a un tempo di cottura complessivo di sette otto ore. Alcuni adoperano un vino bianco, per avere il colore delle carni un po' più chiaro.

### **3 - Pastissada de caval del Bersagliere**

Non è solo un buon pasto quello che offre la trattoria al Bersagliere, a due passi dall'Arena di Verona, è anche un viaggio in un pezzo di storia, documentata da cimeli e muri d'epoca. Ai lettori di Lifely, il patron Leo Ramponi svela la ricetta della "Pastissada de Caval", vero pezzo di storia con radici nel V secolo. La trattoria al Bersagliere, situata nel cuore di Verona, nell'antico borgo dei Filippini, offre l'occasione di degustare antichi sapori veronesi. Leo Ramponi, patron del ristorante da 22 anni insieme alla moglie Marina Tezza, ne ha visti passare di qui di personaggi. "Sono passati un po' tutti di qui i nomi famosi legati al mondo della lirica, o del bluesPrima di sederci in una delle sue tre salette tematiche (sala del pianoforte, salacantanti, saletta sportiva e giardino in estate o nel suo giardino se la stagione lo consente), facciamo un giro a osservare le pareti Interessante è l'esposizione di alcuni fossili: una palma di Bolca di 40.000.000 anni e, novità, un Nothosaurus proveniente dalla Cina di 90.000.000 anni. Per gli amanti delle auto, fanno bella mostra di sé il volante originale di Gilles Villeneuve e la tuta di Carlos Reuteman vincitore a Long Beach nel 1977. Ma il 'pezzo' più importante è giù: la cantina risale addirittura al 1200, ristrutturata dagli stessi Leo e Marina. E il contenuto non è meno prezioso. La carta vini annovera 200 etichette in prevalenza italiane. Vasta scelta di vini veronesi: 60 amaroni in carta. Carta dei distillati meditata: 60 tipi di grappe, 280 tipi di whisky, 18 tipi di rhum e la carta degli Oli. E veniamo alla cucina. "La nostra è una cucina tipica, legata al territorio, soprattutto al veronese" dice Leo. Tra i piatti classici: Lardo della Valpolicella, Soppressa casalinga, Petto d'oca affumicato, Bigoli con anatra, Pasta e fagioli, Pastissada de caval, Baccalà e ancora, Filetti al pepe rosa e mentuccia al gorgonzola (in stagione al melograno). Ai lettori di Lifely il Ristorante Il Bersagliere svela una delle sue ricette più amate. "Propongo il piatto tipico e storico della città di Verona la "Pastissada de caval" dice Leo Ramponi. "La storia di questa ricetta è antichissima e risale alla battaglia fra Teodorico e Odoacre nel V secolo, in cui vennero uccisi centinaia di cavalli. Il popolo di allora fece tesoro di quelle carni e studiarono il sistema per conservarle. Le misero sotto vino con verdure aromatiche in modo da poterle consumare poco a poco. Il risultato fu che le carni andarono migliorando il sapore col tempo e in più si ottenne un sugo meraviglioso".

Ecco come si fa:

Ingredienti: dosi per 6 persone: Kg. 1 di carne di cavallo (muscolo e girello), 500 g. di pomodori da sugo  
½ litro di vino rosso secco, sale, pepe, olio d'oliva

Tagliare la carne a pezzi di media grossezza (come lo spezzatino). In una capace casseruola mettete alcune cucchiiate di olio, porre sul fuoco e fate soffriggere i grassi, poi unite le cipolle affettate. Quando saranno imbiondite aggiungere il succo di pomodoro, ottenuto passandoli al setaccio. Salare e pepare generosamente.

Sistemare nel recipiente i pezzi di carne e dopo circa 20 minuti, cioè quando si vedrà che l'tingolo si è addensato unire il vino. Coprire e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 3 ore. Servite la pastissada con polenta. Con questo tipo di cottura la carne di cavallo acquista il gusto della selvaggina; conservata in una terrina, immersa nel suo sugo e riscaldata il giorno dopo è migliore.

Vini: Valpolicella superiore, Valpolicella di ripasso, Amarone

### **4 - Pastissàda de cavàl (stracotto di cavallo) ricetta del Torcolo**

Ingredienti per 4 persone

1 kg. di polpa di cavallo, 3 chiodi di garofano, 1 kg. di cipolle bianche, 2 carote, 1 litro di Valpolicella alloro, cannella, noce moscata, 1 bicchiere di olio sale.

## Preparazione

Ti consiglio di preparare questo piatto con due giorni di anticipo. Il segreto sta proprio nell'aspettare parecchie ore prima di consumare questo piatto e nel cuocerlo in più riprese. Il primo giorno, rosola le cipolle tritate, con l'olio e la carne a pezzetti; aggiungi gli aromi (chiodi di garofano, carote a pezzetti, alloro, cannella, noce moscata), quindi il vino rosso fino a coprirla. Dal bollore, fai cuocere a fuoco lento per circa due ore. Il secondo giorno, fai sobbollire per altre due o più ore a fuoco lento, finché la carne si disferà amalgamandosi insieme alle verdure. Il terzo giorno, scalda il tutto e servi, accompagnando il piatto con polenta oppure puoi usare la pastissàda per condire gli gnocchi di patate.

Un po' di storia...

L'origine della pastissada viene fatta risalire al tempo dei Longobardi. Dal 569 al 572, anno della conquista di Pavia, Alboino, primo re del Longobardi, risiede a Verona, che viene più volte assediata dai nemici. Durante uno di questi assedi, i cavalieri delle due parti si scontrano duramente fuori le mura e lasciano sul terreno molti cavalli uccisi. La popolazione, da tempo senza rifornimenti di viveri, trova il modo di utilizzare la carne di cavallo, conservandola sotto vino miscelato ad erbe aromatiche.

## 5 - La pastisada de caval da La cucina di Albertone

So che a vederlo direte: "... il solito spezzatino". Ed invece no!!!

Purtroppo la mia foto non può rendere giustizia ad un piatto così ricco di storia, che richiede così tante attenzioni e che sa ricambiare con un sapore ed una delicatezza indescrivibile. Uno di quei piatti da far pippare piano piano, letteralmente per giorni, sulla stufa. Se poi aggiungo che a questo piatto si legano i ricordi di un carissimo amico ristoratore, scomparso da tempo, capirete quanto amo questa delizia.

Cominciamo dall'inizio, ovvero la storia: si tratta di un antico piatto della tradizione veronese risalente alla battaglia del settembre 489, quando a San Martino Buon Albergo (Verona) si affrontarono gli eserciti di Teodorico, re degli ostrogoti, e di Odoacre, re degli Eruli. Dalla sanguinosa battaglia uscì vincitore Teodorico, mentre migliaia di uomini e cavalli restarono sul campo di battaglia. E per assurdo, mentre la popolazione era ridotta quasi alla fame, tutto quella carne di cavallo imputridiva, ma una regola ecclesiastica vietava di mangiarla. Fu allora Teodorico a superare tale vincolo, consentendo alla popolazione di mangiare carne di cavallo. Per ovviare all'odore della carne che iniziava a frollare, venne cotta dopo una lunga macerazione in vino ed odori, per molte ore. Ed ogni volta che veniva ricotta, ne guadagnava in gusto e morbidezza. Questo racconta un pochino anche come va preparato il piatto: uno o due giorni di marinatura nel vino ed odori (un vino di corpo, rosso). Poi una cottura in più giorni, almeno 3 cotture (1 al giorno) da 3 ore ciascuna. Alla fine, il piatto si presenta con un sugo denso e gustosissimo, e la carne è morbida, friabile, si scioglie letteralmente in bocca. Vi dico solo che, nonostante il raffreddore "da cavallo", di quelli che ti fanno passare la voglia di tutto, appetito compreso, ieri mia moglie ha fatto anche il bis.

Marinatura

1 Kg di polpa di cavallo: vista la lunga cottura, meglio muscolo, sotto spalla o guanciale, 1 litro di vino rosso di corpo (cabernet, anche invecchiato, valpollicella, ...), odori: chiodi di garofano, alloro, salvia, aglio. Mettere la carne intera o a pezzi a marinare, ben coperta, per almeno 24 ore, meglio 48.

## 1a Cottura

1 kg di cipolla, 2 coste di sedano, 2 carote, 40 gr di burro, 80 gr di lardo (o burro), olio d'oliva.

In un coccio o pentola a fondo spesso fondere in poco olio il burro ed il lardo, rosolare la carne scolata dalla marinatura su ogni lato, aggiungere le verdure tagliate a piccoli tocchetti e quindi aggiungere il vino della marinatura filtrato. Cuocere dolcemente, coperto per almeno 3 ore mescolando di tanto in tanto: ideale è cuocere sulla stufa, dove il piatto può "pippare" piano piano. Al termine della prima cottura ho passato le verdure al passaverdere con i fori larghi, in modo che il sugo diventi poi più denso. Far raffreddare e mettere in frigo.

## 2a e 3a cottura

Il giorno dopo riprendere la cottura facendo nuovamente cuocere a fuoco dolce, per altre tre ore, sempre coperto, mescolando di tanto in tanto.

Servire accompagnando da polenta abbrustolita (e pane morbido per pucciare) e dallo stesso vino usato per la marinatura. Se, e sottolineo se, vi avanza del sugo, diventa un eccellente condimento per delle lasagne all'uovo.

## 6 – Pastissada de Caval Verona.net

Secondo una leggenda molto diffusa nella cultura popolare, questa

antichissima ricetta tipica veronese risale al quinto secolo dopo Cristo, e per la precisone al 30 settembre del 489. In quel giorno fu combattuta nelle campagne nei pressi della città di Verona una furiosa battaglia tra il Re d'Italia Odoacre ed il Re degli Ostrogoti Teodorico. Al termine dello scontro, vinto da Teodorico, rimasero sul terreno migliaia di cavalli, che il popolo stremato dalla fame andò a recuperare per far provvista. Per disporre a lungo della grande quantità di carne, questa venne tagliata e lasciata macerare nel vino rosso, con dovizie di spezie e verdure. La successiva cottura a fuoco lento portò alla scoperta di questo squisito piatto, la cui ricetta tramandata di generazione in generazione è arrivata fino ai nostri giorni.

## INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

600 grammi di polpa di cavallo (girello o scamone), 2 carote, 1 gambo di sedano bianco e 2 cipolle, 40 grammi di farina e 50 di olio extravergine d'oliva brodo di manzo ed una bottiglia di vino Valpolicella alloro, noce moscata, chiodi di garofano, sale, pepe

## PREPARAZIONE

In una terrina capiente, mettere a macerare la carne ricoperta con il vino per 36/48 ore. Il giorno della cottura, mettere in una casseruola l'olio e il burro, e fatevi rosolare il sedano, le cipolle e le carote tagliate a pezzi. Prendete la carne dalla terrina e sgocciolatela, inserite i chiodi di garofano, infarinatela e ponetela nella casseruola. Dopo un'ora di cottura, aggiungere metà del vino della marinata, l'alloro e una spolverata di noce moscata grattugiata. Continuate la cottura a fuoco moderato per circa tre ore. Durante la cottura aggiungete alla bisogna, qualche mestolo di brodo. Al termine della cottura aggiustate dei sale e aggiungete il pepe macinato al momento. Al termine della cottura, la carne sarà morbida, friabile. Togliete la carne dalla casseruola e affettate delicatamente. Passate parte delle verdure al setaccio, aumentando la densità del sugo, con un pò di farina e una noce di burro. Lasciate consumare fino ad ottenere la densità desiderata ...una variante prevede di tagliare la carne all'inizio della preparazione, ottenendo alla fine una sorta di gustoso spezzatino. Servire le fette di carne belle calde, quasi bollenti, ricoprendole col sugo. Accompagnate con polenta gialla, meglio se abbrustolita, e una bottiglia vino Valpolicella Superiore o Amarone.

## 7 - Pastissada de caval secondo Cucina veronese

Odoacre, Re d'Italia, e Teodorico, Re degli Ostrogoti, il 30 settembre

489 d.c. si scontrarono alle porte di Verona, nella piana che va da S. Michele Extra e S. Martino Buon Albergo, in una sanguinosissima battaglia. La battaglia, che fu vinta da Teodorico, fu durissima e particolarmente cruenta e si dice che lasciò sul campo migliaia di cavalli. La popolazione affamata andò sul campo di battaglia e iniziò a fare provvista della carne di cavallo avendo cura, data l'abbondanza, di scegliere la parti migliori. Ma passati alcuni giorni la carne iniziò a frollare e ad emanare cattivo odore così per evitare di far "passare" la carne i veronesi pensarono di farla macerare in abbondante vino rosso con l'aggiunta di molta cipolla e diverse spezie. Il tutto funzionò a meraviglia e la cottura poi portò alla realizzazione di uno squisito piatto. Nacque così una delle ricette simbolo della cucina veronese che viene tramandata ancora oggi di generazione in generazione.

Ingredienti:

(Dosi per 4 persone)

1 kg di polpa di cavallo, 50 gr di lardo, 50 grammi di olio, 3 gambe di sedano. 1 carote. 3 grosse cipolle (circa 500 gr.), 1 spicchio d'aglio. aromi vari (salvia, alloro, cannella, noce moscata e brocche di garofano), 1 cucchiaio di farina bianca. Olio, sale. Pepe. 1 litro di un corposo vino rosso: un Valpolicella Classico o Superiore o meglio ancora, un buon Recioto Amarone (più il vino è buono e migliore sarà la riuscita del piatto)

### PREPARAZIONE

Lardellare la polpa di cavallo, tagliare le verdure, aggiungere gli aromi e coprire con il vino, lasciando riposare per almeno 36/48 ore. Prendete una casseruola e fate soffriggere le verdure nell'olio; prendete la polpa di cavallo dalla terrina, sgocciolatela, inserite i chiodi di garofano, infarinatela e ponetela nella casseruola. Dopo circa un'ora di cottura aggiungete il vino della marinata e fate cuocere a fuoco lentissimo per almeno 3-4 ore fino ad ottenere la densità desiderata. Al termine della cottura aggiungere sale qb, e pepe macinato al momento; la carne dovrà essere morbida e friabile tale da "disfarsi in bocca".

La Pastissada va servita con una polenta tenera appena preparata. Può essere servita, a seconda del gusto, anche con polenta abbrustolita. Alla polenta si accompagnerà pertanto un amalgama di teneri e saporiti bocconcini accompagnati dal suo "pocieto". Il vino sarà lo stesso con cui avete preparato la marinata

## **8 – Pastisada secondo Pianeta Verona**

INGREDIENTI per 8 persone

1,2 kg di polpa di cavallo (scamone), 1 l di vino rosso, 1 l di brodo di carne, 800 g di cipolle, 3 gambi di sedano, 3 carote, 80 g di lardo, 5 cucchiai di olio extravergine d’oliva, qualche foglia di alloro, chiodi di garofano, farina

Tagliate la carne a cubetti, mettetela in un recipiente, copritela con il vino rosso e lasciatela marinare per 2 giorni. Dopo 2 giorni, tritate le cipolle, il sedano e le carote, fate un soffritto con queste verdure. Intanto prendete la carne dal vino e con un coltello fate dei piccoli fori e inseritevi i chiodi di garofano e pezzetti di lardo. Infarinate la carne e mettetela nel soffritto.

Fate cuocere a fuoco basso, bagnando di tanto in tanto con poco brodo, per un’ora, trascorsa la quale metterete nella pentola il vino della marinatura, sale, pepe e l’alloro e lascerete cuocere per altre due ore. Quando la carne sarà stracotta, tenera e friabile potete servirla, di solito accompagnata con polenta.