



~ **La Padellata maremmana** ~

Ricetta di Emanuela Crescenzi "chef in tacco 12"

Ingredienti: 300 g di animelle di maiale • 450 g di filetto di maiale o ritagli magri • 300 g di lardo • 2 spicchi d'aglio • 1 bicchiere di Sangiovese • 1 peperoncino piccante • 200 g di passata di pomodoro • 1 cucchiaino di triplo concentrato di pomodoro • salvia • sale • polenta

Mettiamo 100 g di lardo tritato a sciogliere in padella. Tagliamo in quadrotti le animelle, la carne magra e il restante lardo e aggiungiamoli in padella con salvia, aglio e peperoncino. Aggiungiamo il vino in cui avremo diluito il concentrato e facciamo sfumare a tegame aperto. Aggiungiamo la passata di pomodoro, saliamo e facciamo cuocere a fuoco basso e coperto per un'ora. Serviamola ben calda accompagnata da una soffice polenta.