

FRECANDOT



Il Frecandot è una sorta di spezzatino, tipico della [Valle d'Aosta](#), preparato con tocchetti di polpa di vitello, insaporiti da cipolla e carota, vino bianco, aceto balsamico, e rosmarino. Il sughetto di cottura è delizioso per arricchire la polenta, il perfetto contorno del Frecandot.



Facile



120'



Secondo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr [Passata 700 g](#)
- q.b. Aceto balsamico
- 1 Carota
- 1 Cipolla
- q.b. Erbe aromatiche (il nostro mazzetto aromatico: Rosmarino, Paverita (Santoreggia), Alloro)
- 1 pezzetto Lardo tagliato a cubettini
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- a piacere Pepe nero
- 400 gr Polpa di vitello a bocconcini
- q.b Sale
- 1 bicchiere Vino bianco secco

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Tagliate grossolanamente la carota e la cipolla. Fate soffriggere con un cucchiaio di olio.
2. Unite poi la Paverita, qualche foglia di alloro e il rosmarino e fate dorare.
3. Aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco e un cucchiaio scarso di aceto balsamico e fate evaporare 5 minuti.
4. Dopo aver tolto il mazzetto aromatico, versate tutto in un mixer, aggiungendo anche la passata di pomodoro, fino ad ottenere una crema densa. Tenete la salsa da parte.
5. Nella stessa pentola del soffritto, mettete la carne e fatela rosolare 10 minuti.
6. Aggiungete anche il lardo. Girate di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
7. Sfumate con il restante vino bianco, a fuoco vivace, poi aggiungete la salsa tenuta da parte e fate proseguire la cottura per circa 1 ora a fuoco basso, fino a che la carne non sarà tenera.
8. Regolate di sale e pepe nero a piacere.
9. Servite subito il Frecandot, caldo e fumante accompagnato da polenta o patate.