

"Spessatino di Musso" (ASINO)

Togliete a pezzi del Muscolo di Musso, preparare un fondo di carote - cipolle - sedano - aglio Tritare queste verdure e farle arrosciare con olio dei colli Euganei dopo di che versate i pezzi di Musso facendoli scolorire per bene aggiungendo 5 o 6 foglie di Alloro con un cucchiaio di pepe nero a giorni due o 3 Brocchette di garofano Tritate quando il tutto è ben arrosciato versate $\frac{1}{2}$ litro di Vino Rosso facendolo evaporare quasi $\frac{2}{3}$ la Taccarsi nel fondo in questo punto lo copri d'acqua aggiungendo $\frac{1}{2}$ cucchiaio di concentrato di pomodoro e lo porti a cottura aggiungendogli sale e pepe con il Tringolo di questa delizia si può condire le farfalle se ancor meglio i rigatoni con l'ai del diletto e il dilettevole. accompagnare con un Buon Rosso dei colli Euganei

