

Le ricette di Mamma Rosa

Pepero all'imprunetina

Tempo di cottura: 3 ore

Ingredienti per 4 persone:

- **Muscolo di manzo 500 gr.**
- **6 spicchi di aglio**
- **3 pomodori maturi**
- **4 fette di pane secco (rafferma) non salato.**
- **Sale e pepe**

Tagliate il muscolo di manzo a pezzetti e mettetelo in un tegame abbastanza fondo.

Tritate l'aglio, spellate i pomodori e tagliateli a pezzi piuttosto grandi facendo attenzione a togliere i semi per eliminare l'acidità, poi unite il tutto alla carne nel tegame.

Salate e pepate, ma attenzione, dal momento che il nome del piatto è "pepero" si deve essere generosi con il pepe, vi consiglio di metterne almeno una cucchiata.

Coprite con acqua e fate cuocere a fuoco lento per due o tre ore, durante le quali dovrete girare gli ingredienti ogni tanto e aggiungere acqua se il pepero si asciuga eccessivamente.

Mentre la carne cuoce abbrustolite le fette di pane rafferma, e al momento di servire in tavola disponetele nei piatti e distribuitevi il pepero.

Famose sono anche le variazioni della ricetta dove, sostanzialmente a cambiare è il tipo di carne utilizzato, si va dalla lepore al cinghiale.

Un consiglio un po' più ardito è di spruzzare con vino Chianti o Sangiovese il pepero quando si asciuga per aromatizzarlo di più, ancora una piccola variazione sono l'aggiunta di alloro e qualche bacca di ginepro.