

### Ingredienti (per 6 persone):

- 12 pezzetti di muscolo di vitellone
- 12 pezzetti di polpa di maiale
- 12 pezzetti tra pollo, faraona, anatra
- 6 pezzetti di agnello
- Una cipolla
- Una carota
- Un gambo di sedano
- Prezzemolo
- Basilico (in stagione)
- Vino rosso
- Pomodori maturi o pelati gr. 500
- Poco brodo
- Pane casalingo
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



### Preparazione

In un tegame molto capiente fate rosolare tutte le carni, senz'olio, poi copritele con un trito di cipolla, sedano, carota, prezzemolo e basilico. Quando il tutto sarà ben rosolato, bagnate con 2 bicchieri di vino e fate evaporare lentamente. Aggiungete quindi i pomodori, salate, pepate e cuocete, coperto, per oltre 2 ore. Alla fine le carni dovranno essere morbidissime, la polpa si dovrà staccare dagli ossi e il sughetto dovrà essere abbondante. Servite il tutto, non troppo caldo, su fette di pane abbrustolite.