RICETTA DEL PEPOSO

Il **peposo** è un piatto tipico toscano, originario dell'Impruneta: la dizione corretta è "**peposo all'imprunetina**" ma talvolta viene chiamato anche "**peposo alla fornacina**", è a base di carne di manzo e di una abbondante quantità di pepe nero.

Impruneta, famosissima per la qualità della sua argilla e per le sue fornaci affollate di abili artigiani è un paese che si trova all'inizio del territorio del Chianti e qui già da prima del Rinascimento venivano prodotte la terracotta (mattoni, tegoli) con cui è stata costruita tutta la città di Firenze.

L'origine leggendaria del piatto lo vuole come nutrimento ricorrente dei fornacini, ovvero degli addetti alle fornaci, che per prepararlo sistemavano le terrine alla bocca delle fornaci dove avveniva la cottura a fuoco lento dello spezzatino di manzo aromatizzato con aglio, molto pepe e annaffiato col vino luogo.

Si narrano anche altre storie ancor più pittoresche (ed inverosimili), che coinvolgono perfino il Brunelleschi, amante di questo piatto, che dicono lo scoprisse durante l'edificazione del Duomo di Firenze in quanto i fornacini, gli addetti alla cottura dei mattoni, che erano quasi tutti di origine imprunetana, sparivano letteralmente dal cantiere nel pomeriggio a causa delle libagioni con il peposo che veniva consumato con molto vino e molto pane, accompagnamenti necessari viste le dosi di pepe che venivano usate!

La storiella, pur gustosa, ha ben poche fondamenta visto il costo e la rarità delle spezie nel Rinascimento e la disponibilità di carne che erano scarse e pressoché a solo uso ed appannaggio dei signori dell'epoca.

Il piatto è molto salutare e leggero, con un sapore unico che i vari cuochi caratterizzano con qualche loro modifica personale come è d'uso per le ricette popolari, come l'aggiunta di cipolla, brodo o pomodoro.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Muscolo di manzo 800 gr
- Vino rosso 1 litro
- Spicchio di aglio 3
- Foglie di alloro 2
- Pepe misto in grani - q.b.
- Pepe nero macinato - abbondante
- Olio extravergine d'oliva 4 cucchiai da tavola

- Sale q.b.

PREPARAZIONE

- Pulite la carne, eliminate gli scarti e poi tagliatela in cubetti. Metterla in un tegame di terracotta, coprirla con il vino rosso, aggiungere gli spicchi d'aglio, il pepe in grani, le foglie d'alloro e lasciarla marinare per almeno un'ora.

- Metterla sul fuoco a fiamma bassissima (se usate il classico tegame di terracotta, occorrerà uno spargifiamma) e lasciarla cuocere per circa quattro ore.

- Il peposo va tenuto d'occhio e il vino non deve mai evaporare del tutto perché la carne non si attacchi. Quando vediamo che comincia a scarseggiare, aggiungiamo altro vino anche oltre quello indicato, regolando contemporaneamente la fiamma;

- Se a fine cottura il liquido dovesse sembrare eccessivo o poco denso togliere la carne, trasferire il liquido in un tegamino e farlo restringere per qualche minuto a fiamma vivace. Appena pronto versarlo nuovamente sulla carne e mescolare.

- Il peposo si serve caldo accompagnato da fette di pane tostato

ACCOMPAGNAMENTO

Tra le varie preparazioni classiche che accompagnano il peposo vi sono i fagioli cannellini lessati e conditi con un filo di olio extravergine. Si può anche accompagnare con polenta, con verdure lessate, saltate nel burro e insaporite da uno spicchio d'aglio (rape o spinaci).

CONSERVAZIONE

Il manzo crudo dovrà essere protetto dal contatto con l'aria e si conserverà per circa 2-3 giorni in frigorifero se avvolto nella pellicola per alimenti oppure nella sua originale confezione.
In freezer invece potrà essere riposto sia crudo che cotto, purché sempre richiuso in apposito sacchetto o recipiente per alimenti.