



## SCOTTIGLIA

La scottiglia è una ricetta tipica della cucina maremmana risalente alla cucina medioevale o addirittura – secondo alcuni - alla cucina etrusca. La scottiglia è di fatto una zuppa di carne e aveva tre obiettivi: sfamare, consumare il pane per evitare di sprecarlo e, in ultimo, poter mangiare un po' di carne, cibo molto poco comune sulle tavole della povera gente. In origine la scottiglia prevedeva l'uso di carni miste e, in particolare, delle parti meno pregiate delle carni macellate, quello che rimaneva dopo aver destinato le migliori alle tavole dei signori: con gli scarti conservati, le contadine elaboravano questo piatto pieno di gusto che oggi consideriamo un piatto unico. La ricetta oggi dipende da quanti e quali tipi di carne si utilizzano: la scottiglia si può preparare con vitello, maiale, coniglio, agnello, pollo, piccione, cinghiale ecc.. ma esistono versioni in cui viene utilizzata una sola tipologia di carne (ad es. la scottiglia di pollo). Il piatto naturalmente avrà un sapore più marcato se si userà cacciagione e uno meno deciso se saranno usate carni bianche o di vitello. La ricetta riportata di seguito è quella più diffusa e utilizza pollo e agnello. Il nome "scottiglia" per alcuni deriva dalla preparazione della ricetta, in quanto la carne viene cotta in un cocchio o in una padella di ferro, con poco olio e scottata; altri ritengono che il termine derivi da carni scotte ovvero ricotte, a testimoniare il riciclaggio che veniva fatto di avanzi precedenti.

**INGREDIENTI:** Carne di agnello e pollo, cipolla, salvia, peperoncino, vino, pomodori maturi pelati, pane toscano, sale.

**PROCEDIMENTO:** Rosolare cipolla, salvia, peperoncino quindi aggiungere la carne a pezzi. Salare e far rosolare bene e a fuoco lento; sfumare con vino, aggiungere pomodori maturi a pezzi ed acqua calda. Cuocere a cottura lenta e costante che va dalle 3 alle 5 ore. Preparare una zuppiera di fette di pane tostato, versarvi il tutto e servire caldo.

Nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Toscani è inserito Il Sugo di Scottiglia pescinese, prodotto contadino tipico di Pescina, paesino alle pendici dell'Amiata costituito da un misto di carni di vitello, maiale, pollo, tacchino, coniglio e, occasionalmente, agnello.

Fonte ricetta

#Maremmans

**ABBINAMENTO VINO**  
LÀLLÈGRO DOC  
Maremma Toscana Merlot

