



Cinghiale - [Visualizza sul sito di Silvia](#)

secondi piatti - cacciagione - carne - brodo

Cinghiale

Ingredienti per 4 persone:

800 gr. polpa di cinghiale,
aceto bianco,
100 gr. prosciutto crudo (possibilmente maremmano)
vino bianco
trito di carota, sedano, cipolla
olio
50 gr. burro
sale e pepe
3 bicchieri di vino bianco secco
2 l. di brodo vegetale.

Procedimento:

Tagliare a pezzetti non troppo piccoli il cinghiale (il mio era in freezer da 1 mese) e lavarlo molto bene con l'aceto.

Asciugarlo senza risciacquare, e steccare tutti i tocchi con il prosciutto crudo.

Mettere olio e burro in un tegame di coccio e far rosolare il cinghiale, mentre cambia colore aggiungere il trito, e pepare.

Aggiungere poi tre bicchieri di vino bianco secco e far evaporare un pò.

Continuare la cottura aggiungendo il brodo, sempre bollente, ogni volta che si sta per asciugare.

La cottura durerà circa due ore.

Prima di spegnere, aggiustare di sale e pepe.

Prelevare qualche pezzo di cinghiale, frullarlo e mettere in un altro tegame, aggiungendo sugo di cottura, deve rimanere una poltiglia densa e sarà il sugo per le tagliatelle.

