



CARNE

Cinghiale in salmì



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

30 MIN



TEMPO DI COTTURA

3 H 10 MIN



CALORIE

920K

NOTE

12 ORE DI MARINATURA

INGREDIENTI

720 g di Polpa di cinghiale

400 g di Polpa di pomodoro

60 g di Olive nere denocciolate

1 Cipolla rossa

1 Carota

1 costa di Sedano

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

PER LA MARINATA

240 cl di Vino Chianti

1 Cipolla rossa

1 Carota

1 costa di Sedano

2 spicchi di Aglio

Rosmarino fresco

2 foglie di Alloro

10 Bacche di ginepro

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Preparate la marinata: lavate e tagliate gli odori e trasferiteli in una ciotola capiente, aggiungete l'aglio schiacciato, gli aromi, le bacche di ginepro e coprite il tutto con il vino rosso.
- Lavate il cinghiale con acqua e aceto e trasferitelo nella marinata, copritelo e lasciate marinare per 12 ore in luogo fresco.
- Trascorso il tempo necessario, sbucciate e lavate cipolla e carota, lavate anche la costa di sedano e trasferiteli in un mixer.
- Tritateli finemente, trasferiteli in un tegame di coccio con l'olio e fateli appassire a fiamma dolce per 5 minuti circa.
- Scolate i pezzi di cinghiale dalla marinata, che terrete da parte, e trasferiteli nel tegame, fateli rosolare a fiamma vivace per 5 minuti, salate e pepate.
- Filtrate il vino della marinatura, eliminando tutti gli odori, unite metà dose alla carne e fate cuocere a fiamma vivace per 30 minuti.
- Aggiungete la passata di pomodoro e le olive, coprite e proseguite la cottura a fiamma dolce per 2 ore e 30 minuti circa, aggiungendo il resto del vino durante la cottura in caso ce ne sia necessità.
- A cottura ultimata, trasferite il cinghiale in salmì su un piatto da portata e servite.

Romina Bartolozzi