

SALSE E SUGHI

Ragù di cinghiale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Scopri la ricetta del ragù di cinghiale, un piatto rustico e saporito che esalta i sapori della carne di cinghiale. Ideale per condire pasta o servire con polenta, questo ragù è perfetto per chi cerca un piatto corposo e ricco di gusto.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL RAGÙ DI CINGHIALE

POLPA DI CINGHIALE 500 gr
SALSA DI POMODORO 500 gr
BRODO DI CARNE 500 gr
VINO ROSSO 100 gr
CIPOLLA 1
CAROTA 1
COSTA DI SEDANO 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

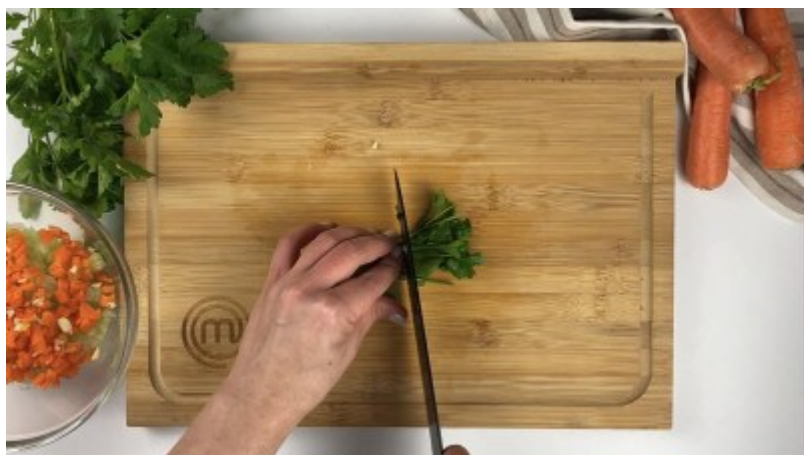
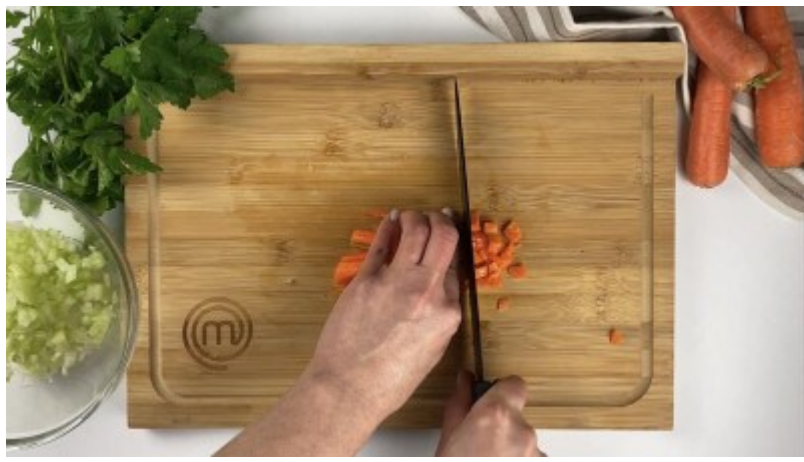
COME FARE IL RAGÙ DI CINGHIALE

1 Lava accuratamente le verdure, elimina la buccia e le estremità delle carote, infine sbuccia aglio e cipolla.

Una volta lavate e pulite tutte le verdure, trita la cipolla, il sedano, la carota e l'aglio e metti tutto insieme in una ciotola.

Trita anche il prezzemolo e tienilo da parte.





2 Versa un filo d'olio in una pentola, aspetta che si scaldi e versa la carne, fai rosolare la

carne e una volta ben rosolata, aggiungi anche le verdure e il peperoncino, continua a rosolare il tutto per alcuni minuti.





3 Bagna la carne con il vino rosso e fai evaporare, poi aggiungi la salsa di pomodoro.

Aggiusta di sale, aggiungi un mestolo di brodo e continua la cottura a fiamma dolce con coperchio, aggiungendo poco brodo alla volta solo man mano che sarà necessario.





- 4 A fine cottura, dopo circa 3 ore, aggiungi il prezzemolo fresco tritato, non ti resta che mescolare un'ultima volta e spegnere la fiamma.





RAGÙ DI CINGHIALE: UN CLASSICO DELLA CUCINA ITALIANA PER

Il ragù di cinghiale è un piatto ricco e corposo della cucina tradizionale toscana, amato particolarmente per il suo gusto intenso e deciso. Preparato con carne di cinghiale, arricchita da erbe aromatiche, polpa di pomodoro e una generosa dose di vino rosso, **questo ragù richiede una cottura lenta che permette alla carne di diventare morbida e saporita**. Il risultato è un sugo denso e gustoso, perfetto per condire pasta fresca come pappardelle o tagliatelle, oppure per essere servito con polenta fumante nelle fredde giornate invernali. Grazie all'equilibrio tra la carne e gli aromi usati, il ragù di cinghiale è ideale per occasioni speciali o pranzi domenicali, portando in tavola tutto il sapore della cucina rustica italiana.

COME CONSERVARE IL RAGÙ DI CINGHIALE

Il ragù di cinghiale può essere conservato in frigorifero per 3-4 giorni, chiuso in un contenitore ermetico. Prima di riscaldarlo, ti consigliamo di aggiungere un po' di brodo o acqua per mantenere la sua consistenza cremosa. **Se desideri congelarlo, puoi farlo senza problemi:** trasferisci il ragù in contenitori adatti al congelatore e consumalo entro 2-3 mesi. Al momento di utilizzarlo, scongela lentamente in frigorifero e riscalda a fuoco lento, aggiungendo eventualmente del vino rosso o brodo per ravvivarne i sapori.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, il ragù di cinghiale avanzato può essere utilizzato in diversi modi. Puoi usarlo come base per una lasagna di cinghiale o per farcire delle crepelle salate. Inoltre, puoi

preparare dei vol-au-vent ripieni di ragù di cinghiale come antipasto o riutilizzarlo come condimento per una pizza rustica. Le ossa e i ritagli di carne possono essere utilizzati per preparare un brodo saporito, perfetto per zuppe o risotti.