

SECONDI PIATTI

Arrosto di cinghiale al Ciliegiolo con patate Quarantine

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

NOTE: + 8 ORE DI RIPOSO



400 g di polpa di cinghiale
2 bicchieri di Ciliegiolo (o vino rosato)
2 bicchieri di brodo vegetale
1 noce di burro
1 cucchiaio di farina
sale
pepe
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 La sera prima prepariamo la marinata: mondiamo le verdure e mettiamole in una ciotola con l'alloro, il pepe, le bacche di ginepro e la carne; copriamo di vino e lasciamo riposare in frigorifero. Scoliamo la carne dalla marinata, asciugiamola e conserviamo le verdure.

Scaldiamo un filo d'olio in una casseruola che possa andare anche in forno e rosoliamo la carne da tutti i lati. Uniamo le verdure, lasciamole insaporire e sfumiamo con un bicchiere di Ciliegiolo. Inforniamo a 180°C per circa 30 minuti. Bagniamo con brodo bollente ogni 7/8 minuti.

2 Nel frattempo prepariamo le patatine (io le ho sbollentate e congelate quest'autunno): sciogliamo abbondante burro in una padella e cuociamoci le patate. Non giriamole sino a quando non avranno fatto una bella crosta.

3 Mescoliamo il cucchiaio di farina alla noce di burro ammorbidito. Togliamo il cinghiale dal forno e facciamolo riposare fasciato nell'alluminio.

Sgrassiamo il fondo di cottura con il vino, aggiungiamo il brodo e facciamo cuocere 5 minuti. Uniamo il roux e lasciamo addensare la salsa.

Tagliamo il cinghiale a fette, disponiamolo in un piatto, condiamo con la salsa e serviamo con le patatine al burro di contorno.