

SECONDI PIATTI

Bracirole di cinghiale in agrodolce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 150 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 8 ORE DI MARINATURA



1 gambo di sedano.

PER SALSA

2 cubetti di cioccolato fondente

2 cucchiaini di miele

1 cucchiaino di zucchero

1 bicchiere di aceto

peperoncino.

PREPARAZIONE



2 Per la marinata:

Scaldate il vino rosso e aggiungete una foglia di alloro, il sedano, la carota, mezza cipolla, qualche bacca di ginepro e di pepe, un paio di chiodi di garofano, timo, salvia e maggiorana.

Aspettate che si freddi e versate il tutto sulle braciocole di cinghiale, lasciate marinare per un giorno rigirando la carne ogni tanto.



- 3 In una padella far imbiondire lo scalogno, il sedano, la carota tutti tritati, 4 bacche di ginepro pestate, una foglia di alloro, salvia, timo e maggiorana.
Aggiungete la carne scolata dalla marinatura e asciugata per bene.



- 4 Rosolate la carne da ambo i lati e versate un po' della marinata filtrata. Continuate a cuocere a fuoco medio basso per almeno due ore, aggiungete di tanto in tanto la marinata allungata con un po' di brodo.



5 Nel frattempo, fate rinvenire l'uvetta nella marinata scaldata. Togliete le bracioline dalla padella e mettetele in caldo.

Filtrate il fondo di cottura delle bracioline e rimettete sul fuoco e



6 mescolate di tanto in tanto.



7 Con un cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di miele e acqua preparate un caramello chiaro.



8 Aggiungete il cioccolato che avevate precedentemente grattugiato, fate fondere e versate nel tegamino un bicchiere di aceto.



- 9** Versate la salsa al cioccolato nel fondo di cottura delle braciole, aggiungete una manciata di pinoli, l'uvetta strizzata e un peperoncino. Lasciate sul fuoco a fiamma molto bassa e fate leggermente addensare.



- 10** Quando la salsa sarà della giusta consistenza, aggiungete le braciolette di cinghiale e lasciate che si insaporiscano per bene.



11 Servite accompagnando la carne con fette di polenta infornate e nappando con la salsa.

In alternativa questa preparazione può essere degnamente accompagnata con della mostarda di Cremona.

