

SECONDI PIATTI

Cinghiale ai frutti di bosco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [130 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 1 kg
LARDO DI MAIALE 50 gr
BURRO 30 gr
VINO ROSSO 1 l
FUNGHI SECCHI 300 gr
MIRTILLI 200 gr
CIPOLLE 1
CAROTE 2
SEDANO 2 coste
SPICCHIO DI AGLIO 2
ROSMARINO 1 rametto
SALVIA 4 foglie
TIMO 2 rametti
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaio da tè
CANNELLA 1 pizzico
CHIODI DI GAROFANO 4
PEPE NERO
FARINA 10 gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il cinghiale a pezzi ed aggiungete le verdure tagliate e le spezie; mettetelo in un tegame capace e ricopritelo con il vino lasciandolo marinare almeno due giorni.



- 2 In una casseruola fate rosolare le verdure con il lardo ed il burro, aggiungete il cinghiale, infarinato ed aggiustate di sale e pepe.

Continuate la cottura aggiungendo a poco a poco il vino della marinata, lasciate cuocere a fuoco lento, coperto per circa 2 ore



3 A parte nel frattempo ammorbidite i funghi in poca acqua tiepida.

A parte fate saltare i funghi precedentemente scolati, con una noce di burro.



4 Aggiungeteli al cinghiale, unite i mirtilli e lasciate insaporire per 5 minuti prima di servirlo.



5 Servite con polenta ben calda.