

SECONDI PIATTI

Cinghiale al vino bianco

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *125 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

CINGHIALE coscia a pezzi - 800 gr

BURRO 40 gr

VINO BIANCO 1 l

CIPOLLE 2

CAROTE 3

SPICCHIO DI AGLIO 2

ROSMARINO 1 rametto

SALVIA 1 ciuffo

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SEDANO 2 coste

FARINA 10 gr

BRODO DI CARNE 1 l

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mettete i pezzi di cinghiale in una pirofila, copriteli con il vino, unite la carota, il sedano, la cipolla e l'aglio mondati e tagliati a pezzettini e fate marinare per circa 24 ore in un luogo fresco.

Sgocciolate la carne, tenendo la marinata, e cuocetela per 30 minuti a fuoco basso e coperta in un tegame con il burro, le erbe aromatiche lavate, sale e pepe e un po' della marinata, quindi bagnate con il brodo e fate cuocere per 1 ora, unendo le verdure della marinata 30 minuti prima del termine della cottura.

Eliminate il rosmarino, togliete la carne dal tegame, tenendola in caldo, e fate addensare il sugo con la farina, mescolando. Rimettete, quindi la carne nel tegame, fatela insaporire per qualche minuto, cospargetela con il prezzemolo lavato e tritato e servite.