

SECONDI PIATTI

Cinghiale al vino bianco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 2
CIPOLLE ½
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
SALVIA 2 foglie
POMODORI 3
VINO BIANCO 2 bicchieri
BRODO DI CARNE 1 bicchiere
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne a pezzettini e fate soffriggere a secco (in un tegame senza condimento) per togliere l'umore di selvatico.



- 2 In una pentola fate rosolare uno spicchio d'aglio schiacciato che poi toglierete prima che scurisca; mettete quindi un battutino aromatico fatto con poca cipolla, sedano, una carotina, aglio, salvia e pomodoro.

Aggiungete, quindi, la carne.



3 Lasciate insaporire, quindi bagnate con il vino bianco. Salate, pepate.



4 Fate cuocere dolcemente a pentola coperta, finché il sugo sarà ritirato. Continuate allora aggiungendo via via un ramaiolo di brodo fino al termine.



5 Dovrà risultare un sughetto piuttosto denso.