

SECONDI PIATTI

Cinghiale alla cacciatora laziale

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 800 gr

SALVIA 1 rametto

ROSMARINO 1 rametto

SOTTACETI 100 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO ½ ciuffi

SPICCHIO DI AGLIO 3

VINO BIANCO oppure Aceto di vino

bianco - ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mondate e tagliate il cinghiale a dadi da 3 cm di lato. In un tegame basso, mettete la carne di cinghiale con un mestolo d'acqua.



- 2 Lasciatelo bollire piano e gettate via l'acqua che tirerà fuori.



- 3 Aggiungete, la salvia, il rosmarino e l'olio, lasciate rosolare a fiamma dolce, girando spesso, insaporite di sale e pepe.



- 4 A parte in un mortaio, pestate l'aglio e diluitelo con il vino o l'aceto, tritate i sottaceti con il prezzemolo e il peperoncino.



- 5 A cinque minuti dalla fine della cottura della carne, unite l'aglio pestato e lasciate insaporire cinque minuti, poi aggiungete i sottaceti, lasciando insaporire per altri cinque minuti.



- 6 Servite lo spezzatino caldo con una girata di pepe al mulinello.

CONSIGLI