

SECONDI PIATTI

Cinghiale alla cacciatora

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [150 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **cinghiale alla cacciatora** è una **ricetta rustica** nota a tutti, dal nord al sud Italia! Ricca, corposa ed estremamente saporita, questa ricetta può subire le immancabili varianti di famiglia, ma resta sempre un piatto base della gastronomia italiana! Questa ricetta è l'ideale per chi ama i sapori forti ma di certo verrà apprezzata anche da chi non ha mai provato la carne di cinghiale, perché grazie a questo procedimento risulta gustosa e saporita.

Se amate questo genere di piatti vi consigliamo le [pappardelle al cinghiale](#): un piatto eccellente!

INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 1,5 kg
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SEDANO 1 costa
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativi - 2
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaino da
tavola
SALVIA 4 foglie
ROSMARINO ½ rametti
VINO ROSSO corposo - 500 ml
POMODORO PELATO 800 gr
NOCE intera - 1
OLIVE NERE 150 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Prendete la polpa di cinghiale e tagliatela a cubetti levando il grasso in eccesso.



- 2 Prendete una padella senza aggiungere nessun tipo di grasso e trasferitevi i bocconcini di carne, in questo modo questa cederà il siero responsabile del sapore forte di selvaggina. Eliminate il siero una volta che si sarà formato.



- 3 Togliete la polpa di cinghiale dalla padella e lasciatela riposare per qualche minuto.



- 4 Fate scaldare un bel giro d'olio in una casseruola, aggiungete il battuto di verdure, gli spicchi di aglio e se lo gradite, i peperoncini secchi aperti a metà e lasciate rosolare il tutto.



- 5 Nel frattempo riprendete la padella e trasferitevi nuovamente i bocconcini di carne che dovranno rilasciare un altro po' di siero.



6 A questo punto, unite il cinghiale e le bacche di ginepro nella casseruola.



7 Aggiungete qualche foglia di salvia e mezzo rametto di rosmarino e amalgamate.



- 8 A questo punto aggiungete il vino rosso e lasciate cuocere a fiamma alta per far evaporare la parte alcolica.



- 9 Aggiungete i pomodori pelati e una noce intera che servirà ad assorbire il sapore selvatico che la carne può ancora rilasciare e lasciate cuocere per almeno 2 ore.



- 10** A fine cottura aggiungete le olive nere, mescolate, assaggiate e se necessario aggiungete il sale.



- 11** Servite il cinghiale alla cacciatora con tutto il suo condimento.



CONSIGLIO

Come mai bisogna far sudare la carne in padella?

Le carni selvatiche, come in questo caso, hanno un sapore molto forte che va mitigato. Uno dei

metodi è proprio quello di far sudare la carne in padella e di eliminare il liquido che si forma. Un altro modo è mettere a marinare la carne in una marinata di vino e aceto.

Nel caso in cui utilizzate della carne di cinghiale non selvatico, potreste anche saltare questo passaggio, i cinghiali di allevamento hanno la carne meno saporita, molto più simile a quella del maiale.

E' possibile preparare questa ricetta in anticipo?

Certo, questa è una ricetta perfetta anche per essere riscaldata!

Quali altri piatti potrei preparare con la polpa di cinghiale?

Potresti preparare un bel secondo come il [cinghiale con le olive](#) o anche un bel primo facendone un [ragù](#) con il quale condire delle tagliatelle.