

SECONDI PIATTI

Cinghiale alla viterbese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [100 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 800 gr
ROSMARINO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 2
MAGGIORANA
POMODORO PELATO 350 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
VINO ROSSO 1 bicchiere
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Lavate in acqua fredda corrente il cinghiale (preferibilmente la parte della spalla o della costole). Scaldate leggermente sul fuoco una marinata composta da vino rosso, aglio, un rametto di rosmarino, qualche foglia di maggiorana e mezza cipolla.

Unite il cinghiale alla marinata.



- 2 Il giorno seguente in una padella grande preparate un soffritto con olio, due spicchi d'aglio e alcune foglioline di rosmarino, poi aggiungetevi il cinghiale tagliato a piccoli pezzi, dopo averlo estratto dalla marinata, salatelo e lasciatelo rosolare per alcuni minuti.



- 3 Unite successivamente i pomodori pelati, scolati del loro succo, con un peperoncino e un mestolo del vino della loro marinata.



- 4 Continue la cottura con la padella coperta, allungandolo di tanto in tanto con acqua calda, in modo da conservare una certa quantità di sugo che accompagnerà il cinghiale al momento di servirlo caldo in tavola.