

SECONDI PIATTI

## Cinghiale alle erbe

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [70 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Provate questa ricetta dal sapore eccezionale: il **cinghiale alle erbe** vi conquisterà di certo. Un piatto semplice da preparare e molto profumato. Preparatelo per una cena tra amici o per un pranzo di famiglia, vedrete che sarà un successo. La ricetta di per sé non è difficile, la cosa importante è procacciarsi del buon cinghiale, che grazie proprio alla presenza delle erbe odorose, renderà il tutto molto gustoso, ingentilendo il sapore selvatico. Se siete poi alla ricerca di altre ricette con questo tipo di carne, provate anche a farlo con le [pappardelle](#)! Favoloso!

### INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 800 gr  
PANCETTA (TESA) in 1 sola fetta - 100 gr  
VINO ROSSO 500 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
BACCHE DI GINEPRO 2  
AGLIO  
BURRO 20 gr  
ERBE AROMATICHE FRESCHE ( salvia  
,alloro,timo,maggiorana,rosmarino e semi  
di finocchio ) - 1 mazzetto  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il cinghiale alle erbe, preparate un trito con il mazzetto aromatico, le bacche di ginepro schiacciate, uno spicchio d'aglio sbucciato e la pancetta.

Spalmate sulla carne il burro che avrete precedentemente fuso a parte.



- 2 Mettete il trito in una casseruola e rosolatevi uniformemente la carne; insaporitela con sale e pepe.



- 3 Trasferite la carne in un altro tegame e fatela rosolare a fuoco vivace con l'olio.

Versate poco per volta il vino e lasciatelo evaporare.



**4** Abbassate il fuoco e proseguite la cottura per un'ora a fuoco medio-basso.

Lasciate intiepidire la polpa di cinghiale, tagilatela a fettine, irroratela con il sughetto di cottura e servite, a piacere, con verdure bollite.

## CONSIGLIO

**Posso utilizzare del vino bianco?**

Sì certamente, utilizzane uno secco.

**Al posto del cinghiale cos'altro potrei utilizzare?**

Puoi utilizzare delle fettine di lonza di maiale.