

SECONDI PIATTI

Cinghiale alle mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 80 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 800 gr
MELE Granny Smith o Renetta - 3
BURRO 60 gr
VINO ROSSO 40 ml
CIPOLLE tritata - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
ALLORO 1 foglia
FARINA 10 gr
BRANDY 1 bicchierino
CAROTE 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Spuntate la carota, raschiatela, lavatela e tagliatela a tocchetti.

Tagliate la carne a grandi pezzi e rosolateli in un tegame da forno con 30 g di burro.



2 Quando avranno preso colore, aggiungete la carota e la cipolla; spolverizzate con la farina e fate imbiondire le verdure.



3 Bagnate con il vino.



- 4 Aggiungete l'aglio sbucciato, l'alloro e insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Portate ad ebollizione, poi passate il recipiente nel forno già caldo a 200°C per un'ora, bagnando di tanto in tanto con un goccio d'acqua. Poco prima della fine della cottura, spruzzate con il brandy.



- 5 Nel frattempo, sbucciate le mele, tagliatele a pezzetti e fatele rosolare in un tegame, con il burro rimasto, per circa 10 minuti.



6 Servite in tavola la carne con il sugo di cottura e il contorno di mele.