

SECONDI PIATTI

Cinghiale con funghi e polenta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il cinghiale con funghi e polenta costituisce un piatto unico, il suo sapore e la sua preparazione riporta a tempi antichi, quando la cacciagione era ingrediente della festa, veniva cotta in umido e servita con la lussureggiante polenta.

Armatevi di pazienza e tempo per la preparazione di questo piatto, semmai conservatelo per i momenti di festa o per la domenica...sarà una vera goduria!

PER LA POLENTA

FARINA DI MAIS GIALLO 1 kg

ACQUA 4 l

SALE

PREPARAZIONE

- 1 La sera prima fate macerare la polpa di cinghiale tagliata a pezzi con vino rosso, una costola di sedano, una carota, mezza cipolla, sale, pepe in grani, mazzetto aromatico.



- 2 Dopo almeno sei ore, scolate la carne, asciugatela perfettamente ed infarinatela leggermente.



3 In una padella fate rosolare un fondo con sedano, carote, cipolla, aglio, mazzolino aromatico (che poi leverete) in olio d'oliva.

Aggiungete, quindi, la carne infarinata nella padella.



4 Quando il cinghiale sarà ben rosolato, unite del vino rosso che farete evaporare.



- 5 Successivamente unite del concentrato di pomodoro diluito in poca acqua e quando il liquido nel tegame sarà quasi completamente evaporato, unite la passata di pomodori in modo da ottenere un bel sugo.



- 6 A parte trifolate i funghi porcini, in questo modo conserveranno tutto il loro sapore. In sostanza dovrete cuocerli in olio con aglio e prezzemolo.



7 Aggiungete, se necessario, del brodo per portarli a cottura.



8 Preparete una polenta nel modo consueto: portate a leggera ebollizione 1 litro d'acqua per ogni 250 g di farina di mais aggiungendo una manciata di sale. Versate la farina a pioggia mescolando con una frusta per evitare che si formino i grumi. A questo punto lasciate cuocere per circa un'ora a fuoco basso.

Una volta pronta, distribuitela nei piatti e servite il cinghiale insieme ai funghi porcini su un bel fondo di polenta caldi.

CONSIGLIO

I funghi porcini buoni non sempre si trovano, come procedo se non li avessi a disposizione?

Puoi tranquillamente ometterli, anche se costituiscono il tocco in più nel piatto oppure, se hai altri funghi come pioppini o finferli puoi usarli tranquillamente.

Quale altra ricetta sempre con questo tipo di carne si presta ad essere servita con della polenta?

Beh la ricetta che più si presta è sicuramente il [cinghiale alla cacciatora](#), provalo, è davvero squisito!

Che farina di mais si usa per la polenta? Quella bramata, la fioretto o ancora la taragna?

Dipende dal risultato che vuoi ottenere, per una polenta estremamente rustica ti consiglio la taragna che è in parte integrale, se la vuoi a grana grossa la bramata è sicuramente ciò che fa per te...se ancora vuoi una polenta liscia e morbida forse conviene la fioretto. Io personalmente di solito miscelo la bramata alla fioretto per un risultato medio.